



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण  
EXTRAORDINARY  
भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)  
PART II—Section 3—Sub-section (i)  
प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 240]

No. 240]

नई दिल्ली, मंगलवार, जून 7, 2005/ज्येष्ठ 17, 1927  
NEW DELHI, TUESDAY, JUNE 7, 2005/JYAISTHA 17, 1927

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 7 जून, 2005

सा.का.नि. 356(अ).— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का प्रारूप, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (स्वास्थ्य विभाग) की अधिसूचना सं० सा०का०नि० 497 (अ) तारीख 20 जून, 2003 के अधीन भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 2, खंड 3, उपखंड (i) तारीख 20 जून 2003 में पृष्ठ 1 से 94 पर प्रकाशित किया गया था, जिसमें ऐसे सभी व्यक्तियों से, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियां, जिसमें उक्त अधिसूचना अंतर्विष्ट थीं, जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं, साठ दिन की अवधि का समाप्ति से पूर्व आक्षेप और सुझाव मांगे गए थे;

और उक्त राजपत्र अधिसूचना की प्रतियां जनता को 25 जून, 2003 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और केन्द्रीय सरकार ने उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में विनिर्दिष्ट अवधि के भीतर जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर विचार कर लिया गया है;

अतः, अब, केन्द्रीय सरकार उक्त अधिनियम की धारा 23 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श के पश्चात् खाद्य अपमिश्रण निवारण

नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :-

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (छैना संशोधन) नियम, 2005 है।
- (2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से छह माह की अवधि के पश्चात् प्रवृत्त होंगे।
2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिन्हें इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) में, -
  - (i) नियम 42 के उपनियम (ययय) में, खंड (18) के पश्चात् निम्नलिखित अंतर्स्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-  
 “(ययय) (19) - कम वसायुक्त पनीर/छैना के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् :-

कम वसायुक्त पनीर/छैना

(ययय)(20)-चीज के प्रत्येक पैकेज पर यदि खाद्य श्रेणी मोम/पोलीफिल्म/कपड़े में लिपटा हुआ से विलेपित/पैक किया गया हो तो निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् :-

बाहरी विलेपन/पैकिंग को उपभोग से पूर्व हटाएं

(ययय)(21)-फ्रोजन डेजर्ट/फ्रोजन कन्फेक्शन पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् :-

फ्रोजन डेजर्ट/फ्रोजन कन्फेक्शन में..... दुग्ध वसा \*  
 /खाद्य वनस्पति तेल \*/और वनस्पति वसा \*/हैं।  
 \* जो लागू न हो उसे काट दें।

(ii) उक्त नियमों के परिशिष्ट 'ख' में, -

(क) मद सं० क-07.04.01 के स्थान पर निम्नलिखित मद रखी जाएगी, अर्थात् :-

“क-07.04.01- आइस कैंडी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो जल, पोषक मधुरक जैसे “चीनी, डैक्सट्रोस, द्रव ग्लूकोस, शुष्कित द्रव ग्लूकोज, शहद,” फल और फल उत्पाद, कॉफी, कोको, अदरक, दूढ़ फल तथा नमक के मिश्रण से तैयार किए गए पास्चरीकृत मिश्रण

को जमा कर अभिप्राप्त किया गया है। इस उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'घ' में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगी —

(i) सुक्रोस के रूप में अभिव्यक्त कुल चीनी— 10.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।”

(ख) मद सं० “क.11.01.01” में, निम्नलिखित को अंत में जोड़ा जाएगा, अर्थात् :—  
‘दुग्ध में कुल यूरिया की अंतर्वस्तु 700 पीपीएम से अधिक नहीं होगी।’

(ग) मद सं० “क.11.01.1.1” में,

(i) स्तंभ 1 में आने वाली ‘भैंस का दूध’ के प्रविष्टि के सामने, स्तंभ 3 के नीचे—

(क) ‘हरियाणा’ शब्द के पश्चात् ‘झारखंड’ शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;

(ख) ‘उत्तर प्रदेश’ शब्द के पश्चात् ‘उत्तरांचल’ शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;

(ग) ‘अरुणाचल प्रदेश’ शब्द के पश्चात् ‘छत्तीसगढ़’ शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;

(ii) स्तंभ 1 में आने वाली ‘गाय की दूध’ के प्रविष्टि के सामने, स्तंभ 3 के नीचे—

(क) ‘बिहार’ शब्द के पश्चात् ‘छत्तीसगढ़’ शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;

(ख) ‘उत्तर प्रदेश’ शब्द के पश्चात् ‘उत्तरांचल’ शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;

(ग) ‘जम्मू-कश्मीर’ शब्द के पश्चात् ‘झारखंड’ शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;

(iii) स्तंभ 1 में आने वाली ‘बकरी या भेड़ का दूध’ के प्रविष्टि के सामने, स्तंभ 3 के नीचे—

(क) ‘चंडीगढ़’ शब्द के पश्चात् ‘छत्तीसगढ़’ शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;

(ख) ‘उत्तर प्रदेश’ शब्द के पश्चात् ‘उत्तरांचल’ शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;

(ग) ‘जम्मू-कश्मीर’ शब्द के पश्चात् ‘झारखंड’ शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;

(घ) मद सं० “क.11.02.02” के पश्चात् निम्नलिखित मद अंतः स्थापित की जाएगी,  
अर्थात् :—

“क.11.02.02.01. — क्रीम चूर्ण से गाय और/या भैंस के दूध से अभिप्राप्त क्रीम से जल के अंशतः हटाकर अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। क्रीम के वसा और/या प्रोटीन

तत्व को दुग्ध संघटकों को मिलाकर और/या निकाल कर इस प्रकार से समायोजित किया जा सकता है ताकि समायोजित किए जा रहे दुग्ध के व्हे (तोड़क) प्रोटीन से केसीन के अनुपात में परिवर्तन न हो। इसका रंग एकसमान होगा और सुस्वादु तथा सुरुचिक होगा तथा अपस्वाद व विकृत-गंधता से मुक्त होगा। यह वनस्पति तेल/वसा, खनिज तेल, मिलाए गए सुवासक और दुग्ध के लिए विजातीय किसी तत्व से भी मुक्त होगा। इस उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'घ' में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

- (i) आर्द्रता — 5.0 प्रतिशत से अनधिक
- (ii) दुग्ध वसा — 42.0 प्रतिशत से अन्यून
- (iii) दुग्ध ठोस गैर वसा  
में दुग्ध प्रोटीन — 34.0 प्रतिशत से अन्यून "

(ड) मद सं० क.11.02.05 में, निम्नलिखित को अंत में जोड़ जायेगा, अर्थात् :-

“परन्तु यह कि पनीर या छैना को जब कम वसायुक्त पनीर या छैना के रूप में बेचा जाए तो वह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा —

- (i) आर्द्रता — 70.0 प्रतिशत से अनधिक
- (ii) दुग्ध वसा — शुष्क पदार्थ के 15.0 प्रतिशत से अनधिक

परन्तु यह कि ऐसे कम वसा युक्त पनीर/छैना को सीलबंद पैकेज में ही विक्रय किया जाएगा और उस पर नियम 42 के उपनियम (ययय) (19) में यथा उपबंधित पैकेज पर उचित लेबल घोषणा लगी होगी।”

(च) मद सं० क.11.02.07, क.11.02.07.01 और क.11.02.07.02 के स्थान पर निम्नलिखित मदे रखी जाएंगी, अर्थात् :-

“क.11.02.06” — चीज से परिपक्व या अपरिपक्व, कोमल या अर्धकठोर, कठोर और अतिकठोर ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे खाद्य श्रेणी मोम या पालीफिल्म से विलेपित किया जा सकता है और जिसमें व्हे प्रोटीन/केसीन अनुपात दुग्ध में उसके अनुपात से अधिक नहीं होता है। चीज दुग्ध और/या अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदन कारक की क्रिया के माध्यम से दुग्ध से अभिप्राप्त उत्पादों के पूर्णतः या भागतः स्कंदन द्वारा और ऐसे स्कंदन के परिणामस्वरूप व्हे के भागतः शुएकन और/या दुग्ध के स्कंदन में अंतर्वलित तकनीकों के प्रसंस्करण और/या दुग्ध से अभिप्राप्त उत्पादों से अभिप्राप्त किया

जाता है जिनसे वैसी ही भौतिक, रासायनिक और इन्द्रियग्राही विशेषताओं वाला अन्तिम उत्पाद मिलता है। उत्पाद में हानिरहित लैक्टिक अम्ल के स्टार्टर संवर्धन और/या सुरुचि उत्पादक बैक्टीरिया और अन्य हानिरहित सूक्ष्म जीव, सुरक्षित और उपयुक्त किण्वक और सोयिम क्लोराइड अन्तर्विष्ट हो सकते हैं। यह कटे हुए ब्लॉक्स, स्लाइसों, कट टुकड़ों या ग्रेटेड चीज के रूप में हो सकता है।

**परिपक्व चीज**— वह चीज है जो विनिर्माण के ठीक पश्चात् उपभोग के लिए तैयार नहीं हो पाता, किन्तु जिसे कुछ समय के लिए ऐसे तापमान पर और ऐसी अन्य दशाओं के अधीन रखा जाएगा जिसके परिणामस्वरूप प्रश्नगत चीज की विशिष्टियों वाले आवश्यक जैव रासायनिक और भौतिक परिवर्तन होंगे।

**संच परिपक्व चीज** — ऐसा परिपक्व चीज है जिसमें परिपक्वता, आंतरिक और/या चीज की सतह पर विशिष्ट संच अभिवर्धन के विकास द्वारा मूल रूप से लाई गई हो।

**अपरिपक्व चीज** — जिसके अन्तर्गत ताजा चीज भी है, ऐसा चीज जो विनिर्माण के ठीक पश्चात् उपभोग के लिए तैयार हो जाता है।

चीज या चीज की किस्म सुस्वाद और सुरुचिक होगी और यह अपस्वाद और गंधता से मुक्त होंगे। इसमें परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'घ' में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

परन्तु यह कि चीज या चीज की किस्म जो खाद्य श्रेणी मोम या पालीफिल्म या कपड़ों से विलेपित है, पर नियम 42 के उपनियम (ययय)(20) में यथा उपबंधित घोषणा का लेबल लगा होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

| उत्पाद                | आर्द्रता              | शुष्क आधार पर दुग्ध वसा |
|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| (i) कठोर दाबित चीज    | 39.0 प्रतिशत से अनधिक | 48.0 प्रतिशत से अन्यून  |
| (ii) अर्ध कठोर चीज    | 45.0 प्रतिशत से अनधिक | 40.0 प्रतिशत से अन्यून  |
| (iii) अर्ध मुलायम चीज | 52.0 प्रतिशत से अनधिक | 45.0 प्रतिशत से अन्यून  |
| (iv) मुलायम चीज       | 80.0 प्रतिशत से अनधिक | 20.0 प्रतिशत से अन्यून  |
| (v) अधिक कठोर चीज     | 36.0 प्रतिशत से अनधिक | 32.0 प्रतिशत से अन्यून  |
| (vi) मोजारेला चीज     | 60.0 प्रतिशत से अनधिक | 35.0 प्रतिशत से अन्यून  |
| (vii) पिज्जा चीज      | 54.0 प्रतिशत से अनधिक | 35.0 प्रतिशत से अन्यून  |

**क.11.02.06.01** — संसाधित चीज से, चीज की एक अथवा अधिक किस्मों को, ताप तथा पायसीकारकों की सहायता से पीसने, मिश्रित करने, पिघलाने और पायसीकरण करके प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत हैं। इसमें क्रीम, मक्खन, मक्खन तेल और अन्य दुग्ध उत्पाद, अन्तिम उत्पाद में लेक्टोज की मात्रा अधिकतम 5.0 प्रतिशत के अनधिक और साधारण खाद्य लवण, सिरका/एसीटिक अम्ल हो सकते हैं और उत्पाद को रुचिकारक तथा विलक्षण बनाने के लिए शर्करा से भिन्न समुचित तौर पर निर्मित अथवा तैयार किए गए मसाले और अन्य अनुकूल सब्जियां व खाद्य, शुष्क पदार्थ के आधार पर, अन्तिम पदार्थ के कुल ठोस भार के 1/6 से अधिक नहीं होंगे। और हानिरहित बैक्टीरिया व किण्वक के संवर्धन हो सकते हैं। यह सुस्वाद और रुचिकर होगी। अपस्वाद और विहित गंधता से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'घ' में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

- (i) आर्द्रता — 47.0 प्रतिशत से अनधिक
- (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा — 40.0 प्रतिशत से अन्यून

परन्तु यह कि संसाधित चीज चिप्लेटस् (पैक स्लाइस चीज) जब डिब्बे से भिन्न पैकेज में विक्रय किया गया हो तब इसमें 50.0 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी।

**क. 11.02.06.02** — संसाधित चीज स्प्रेड से ताप के द्वारा पायसीकारक की सहायता से चीज की एक या अधिक किस्मों को पीस कर, मिश्रण करके, पिघलाकर और पायसीकृत करके प्राप्त पदार्थ अभिप्रेत हैं। इसमें क्रीम, मक्खन, मक्खन तेल और अन्य दुग्ध उत्पाद हो सकते हैं, किन्तु अन्तिम उत्पाद में लेक्टोज अधिकतम 5.0 प्रतिशत की सीमा तक होगी। उत्पाद को रुचिकारक तथा विलक्षण बनाने के लिए शर्करा से भिन्न समुचित तौर पर निर्मित अथवा तैयार किए गए मसाले और अन्य अनुकूल सब्जियां व खाद्य, शुष्क पदार्थ के आधार पर, अन्तिम पदार्थ के कुल ठोस भार के 1/6 से अधिक नहीं होंगे। और हानिरहित बैक्टीरिया व किण्वक के संवर्धन हो सकते हैं। इसका स्वाद उत्तम तथा रुचिकर होगा और यह अरुचिकारक और विकृतगंधता से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'घ' में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

- (i) आर्द्रता — 60.0 प्रतिशत से अनधिक
- (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा — 40.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.03 शेडर चीज से परिपक्व ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित गर्म/पाश्चरीकृत दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक एसिड उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन, अपशु रेनेट या अन्य उचित स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदीकरण के पश्चात प्राप्त किया जाता है। यह खाद्य श्रेणी मोम के लेप अथवा कपड़े या पोलीफिल्म के आवरण सहित कठोर दाबित ब्लॉक के रूप में होगा। इसका संघटन गैर छिद्र रहित संतरी रंग में पीले तृण सहित स्थायी समतल और मामिया होगा। इसमें परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'घ' में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—**

- (i) आर्द्रता — 39.0 प्रतिशत से अनधिक
- (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा — 48.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.04 डेनबो चीज से परिपक्व अर्ध ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित गर्म/पाश्चरीकृत दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक एसिड उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन, अपशु रेनेट या अन्य उचित स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदीकरण के पश्चात प्राप्त किया जाता है। इसकी संघटना समतल रूप में स्थायी और समान रूप में पीले रंग और खाद्य श्रेणी मोम अथवा कपड़े या पोलीफिल्म के परत चढ़ाई गई होगी। इसमें परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'घ' में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—**

- (i) आर्द्रता — 39.0 प्रतिशत से अनधिक
- (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा — 45.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.05 एडम चीज से परिपक्व अर्ध ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित गर्म/पाश्चरीकृत दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक एसिड उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन, अथवा अपशु रेनेट या अन्य उचित स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदीकरण के पश्चात प्राप्त किया जाता है। इसकी संघटना काटने योग्य स्थायी पीले रंग और एक कठोर शल्क वाली होगी जिस पर खाद्य श्रेणी मोम, कपड़े अथवा पोलीफिल्म की परत चढ़ाई गई होगी। इसमें परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात**

खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'घ' में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

- (i) आर्द्रता — 46.0 प्रतिशत से अनधिक  
(ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा — 40.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.06 गौडा चीज** से परिपक्व ठोस चीज अभिप्रेत हैं जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक एसिड उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन, अपशु रेनेट या अन्य उचित स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदीकरण के पश्चात् प्राप्त किया जाता है। इसकी संघटना काटने योग्य स्थायी हल्के पीले रंग वाली और एक कठोर शल्क वाली होगी जिस पर खाद्य श्रेणी मोम का लेप अथवा कपड़े या खाद्य तेल की परत चढ़ाई गई होगी। इसमें परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'घ' में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

- (i) आर्द्रता — 43.0 प्रतिशत से अनधिक  
(ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा — 48.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.07 हावर्ती चीज** से परिपक्व अर्ध ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक एसिड उत्पादित बैक्टीरिया, अपशु रेनेट या अन्य उचित स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदीकरण के पश्चात् प्राप्त किया जाता है। इसका संघटन ठोस प्रकार का काटने के लिए उपयुक्त, हल्के पीले रंग वाला और अर्ध मुलायम एवं कुछ ग्रीसी छाल युक्त होता है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

| अपेक्षाएं               | हावर्ती                | 30 प्रतिशत हावर्ती     | 60 प्रतिशत हावर्ती     |
|-------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| (1)                     | (2)                    | (3)                    | (4)                    |
| आर्द्रता                | 48.0 प्रतिशत से अनधिक  | 53.0 प्रतिशत से अनधिक  | 60.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 45.0 प्रतिशत से अन्यून | 30.0 प्रतिशत से अन्यून | 60.0 प्रतिशत से अन्यून |



**क. 11.02.06.08— टिलसिटर से परिपक्व अर्ध ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक एसिड उत्पादित बैक्टीरिया और बैक्टीरियम लिनेन्स के संवर्धनसहित, अपशु रेनेट या अन्य उचित स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदीकरण के पश्चात् प्राप्त किया जाता है। इसका संघटन ठोस प्रकार का काटने के लिए उपयुक्त, हाथी दांत की तरह पीले रंगवाली, सुदृढ़ छाल वाली जो कि लाल या पीली चिकनाई युक्त बैक्टीरिया पैदा करने वाली अथवा खाद्य श्रेणी मोम, कपड़े या पोलीफिल्म की आवरण सहित मैल/चिकनाई दूर करने के बाद मडित होती है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—**

| अपेक्षाएं               | टिलसिटर                | 30 प्रतिशत टिलसिटर     | 60 प्रतिशत टिलसिटर     |
|-------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| (1)                     | (2)                    | (3)                    | (4)                    |
| आर्द्रता                | 47.0 प्रतिशत से अनधिक  | 53.0 प्रतिशत से अनधिक  | 39.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 45.0 प्रतिशत से अन्यून | 30.0 प्रतिशत से अन्यून | 60.0 प्रतिशत से अन्यून |

**क. 11.02.06.09 — कोटेज चीज और क्रीमयुक्त कोटेज चीज से मुलायम अपरिपक्व चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित पाश्चरीकृत मक्खनिया दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित स्कंदकारक किण्वकों को मिलाकर या उसके बिना स्कंदन द्वारा अभिप्राप्त किया जाता है। क्रीमयुक्त कोटेज चीज से वह कोटेज चीज अभिप्रेत है जिसमें क्रीम का पाश्चरीकृत मिश्रण, मक्खनिया दुग्ध, संघनित दुग्ध, वसा रहित शुष्क दुग्ध, शुष्क दुग्ध प्रोटीन, सोडियम/पोटाशियम/कैल्शियम और अमोनियम कसियनेट मिलाया जाता है। संरचना मुलायम एवं प्राकृतिक सफेद रंग की होगी। इसमें मसाले, गर्म मसाले, स्वादिष्ट करने का मसाला और फलों का गूदा अन्तर्विष्ट है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—**

|      |                                      |                       |
|------|--------------------------------------|-----------------------|
| (i)  | आर्द्रता                             | 80.0 प्रतिशत से अधिक  |
| (ii) | दुग्ध वसा (क्रीमयुक्त कोटेज चीज में) | 4.0 प्रतिशत से अन्यून |

**क. 11.02.06.10 — क्रीम चीज (रहोमफिशचकेस)** से वह मृदु अपरिपक्व चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित पाश्चरीकृत दुग्ध और पाश्चरीकृत क्रीम को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों को मिलाकर या उसके बिना स्कंदन द्वारा प्राप्त किया जाता है। इसकी संरचना चिकनी, मुलायम तथा हल्के श्वेत क्रीमी रंग की होगी। इसमें मसाले, गर्म मसाले, मौसमी फलों का गूदा अन्तर्विष्ट है। इस में परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

|      |                         |                        |
|------|-------------------------|------------------------|
| (i)  | आर्द्रता                | 55.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) | शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 70.0 प्रतिशत से अन्यून |

**क. 11.02.06.11 — कोलोमियर्स चीज** से अपरिपक्व मुलायम चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित और अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों एवं विविध गुणों वाले सांचे में ढालकर स्कंदन द्वारा अभिप्राप्त किया जाता है। इसकी संरचना मुलायम और सफेद से पीले क्रीमी रंग की होगी और इसकी सतह पर सफेद सांचे को विद्यमानत सहित नारंगी या लाल रंग के धब्बे दिखाई पड़ेंगे। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

|      |                                   |                        |
|------|-----------------------------------|------------------------|
| (i)  | आर्द्रता क्रीमयुक्त कोटेज चीज में | 56.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) | शुष्क आधार पर दुग्ध वसा           | 46.0 प्रतिशत से अन्यून |

**क. 11.02.06.12 — कैमेमबर्ट चीज** से परिपक्व मुलायम चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित और पैन्सीलियम केसीकोलम और बैक्टीरियम लाइनेस, के संवर्धन, अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदन द्वारा अभिप्राप्त किया जाता है। यह सफेद (पैन्सीलियम केसीकोलम) कभी कभी नारंगी रंग वाले धब्बों सहित सांचे से ढका हुआ चपटा बेलनाकार आकृति में हो सकता है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म

जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

| अपेक्षाएं                  | 30.0 प्रतिशत<br>कैमेमबर्ट चीज | 40.0 प्रतिशत<br>कैमेमबर्ट चीज | 45.0 प्रतिशत<br>कैमेमबर्ट चीज | 50 प्रतिशत<br>कैमेमबर्ट चीज |
|----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| (1)                        | (2)                           | (3)                           | (4)                           | (5)                         |
| आर्द्रता                   | 62.0 प्रतिशत से<br>अनधिक      | 56.0 प्रतिशत<br>से अनधिक      | 56.0 प्रतिशत<br>से अनधिक      | 56.0 प्रतिशत से<br>अनधिक    |
| शुष्क आधार पर<br>दुग्ध वसा | 30.0 प्रतिशत से<br>अन्यून     | 40.0 प्रतिशत<br>से अन्यून     | 45.0 प्रतिशत<br>से अन्यून     | 50.0 प्रतिशत से<br>अन्यून   |

**क. 11.02.06.13 — ब्री चीज** से मुलायम परिपक्व चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित पैन्सीलियम केसीकोलम और बैक्टीरियम लाइनेस के संवर्धन, अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदन द्वारा अभिप्राप्त किया जाता है। यह छाल पर सफेद सांचे (पैन्सीलियम केसीकोलम) सहित कभी कभी नारंगी रंग (पैन्सीलियम लाइनेस) दर्शाती हुई चिकनी परत के साथ सफेद से पीले क्रीमी रंग की होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

|      |                         |                        |
|------|-------------------------|------------------------|
| (i)  | आर्द्रता                | 56.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) | शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

**क. 11.02.06.14 — सेन्ट पौलिन** — से वह परिपक्व अर्ध ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित, अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदन द्वारा प्राप्त किया जाता है। इसकी संरचना सफेद से पीले रंग युक्त सुदृढ़ एवं लचीली और कठोर छाल वाली हागी जो खाद्य श्रेणी मोम या पोलीफिल्म परत वाली होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

|      |                         |                        |
|------|-------------------------|------------------------|
| (i)  | आर्द्रता                | 56.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) | शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

**क. 11.02.06.15 — सेमसो** से वह परिपक्व ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदन द्वारा प्राप्त किया जाता है। यह पीले रंग वाला एवं काटने के लिए उपयुक्त ठोस संरचना का होगा और छाल युक्त, खाद्य श्रेणी मोम या पोलीफिल्म सहित या रहित भी हो सकता है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

| अपेक्षाएं                    | सेमसो                  | 30 प्रतिशत सेमसो       |
|------------------------------|------------------------|------------------------|
| (1)                          | (2)                    | (3)                    |
| (i) आर्द्रता                 | 44.0 प्रतिशत से अनधिक  | 50.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 45.0 प्रतिशत से अन्यून | 30.0 प्रतिशत से अन्यून |

**क. 11.02.06.16 — एमेनटेलर** से वह परिपक्व ठोस गोल छिद्रित चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदन द्वारा प्राप्त किया जाता है। इसमें 15 मि.ग्रा. प्रति किलोग्राम से अधिक क्यूपरिक सल्फेट ताम्र के रूप में अभिव्यक्त हो सकता है। इसका रंग हल्का पीला और काटने के लिए उपयुक्त सुदृढ़ संरचना वाली होगी और ठोस छाल वाली हो सकती है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

|      |                         |                        |
|------|-------------------------|------------------------|
| (i)  | आर्द्रता                | 40.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) | शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 45.0 प्रतिशत से अन्यून |

**क. 11.02.06.17 — प्रोवोलोन** से वह पास्ता फिलाटा चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदन द्वारा प्राप्त किया जाता है। यह धूमल हो सकता है। यह सफेद से पीले पुआल रंग में रेशेदार या चिकने आकार वाला और छालयुक्त जो वनस्पति वसा/तेल, खाद्य श्रेणी मोम या पोलीफिल्म से ढकी हो सकती है। इसमें परिशिष्ट "ग"

में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

|      |                         |                        |
|------|-------------------------|------------------------|
| (i)  | आर्द्रता —              |                        |
| (क)  | अधूम्रित चीज            | 47.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ख)  | धूम्रित चीज             | 45.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) | शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 45.0 प्रतिशत से अन्यून |

**क. 11.02.06.18 — अतिरिक्त ठोस ग्रेटिंग चीज से** से वह परिपक्व चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस, बकरी/भेड़ के दुग्ध या इनके मिश्रण को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन, अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों के संवर्धन की सहायता से स्कंदन द्वारा प्राप्त किया जाता है। यह सफेद रंग से हल्के क्रीम रंग वाला और हल्की भुरभुरी संरचना और अतिरिक्त ठोस छालयुक्त वाला हो सकता है जो वनस्पति तेल, खाद्य श्रेणी मोम या पोलिफिल्म से विलेपित हो सकेगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

|      |                         |                        |
|------|-------------------------|------------------------|
| (i)  | आर्द्रता                | 36.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| (ii) | शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 32.0 प्रतिशत से अन्यून |

(छ) क. 11.02.08, क.11.02.08.01, क.11.02.09,

क. 11.02.10, क.11.02.11, क.11.02.12,

क. 11.02.13, क.11.02.13.01, क.11.02.14,

क. 11.02.15, और 11.02.16 मदों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा,

अर्थात:—

**क. 11.02.07 — आइसक्रीम, कुल्फी, चाकलेट आइसक्रीम या सोफटी आइसक्रीम** से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो दुग्ध और/या दुग्ध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों में अन्य पोषक मीठे कर्मकों जैसे चीनी, डैक्सट्रोस, फ्रक्टोस, द्रव ग्लूकोज, शुष्कित द्रव ग्लूकोज, माल्टोडैक्सट्रीन, उच्च माल्टोज कोर्न सीरप, शहद, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और नट्स को मिलाकर शीतल द्वारा पास्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट और बकरी उत्पाद जैसे केक, या कुकीज आदि की अलग

से परत और/या आवरण हो सकती है। यह अत्यधिक शीतल या मृदुगाढ़ता तक शीतल हो सकती है। यह कृत्रिम मधुकारक से मुक्त होगी। यह सु-स्वादु जायकेवाली और अपसुरुचिक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

|    | अपेक्षाएं                 | आइसक्रीम               | मध्यम वसा वाली आइसक्रीम                            | कम वसा वाली आइसक्रीम   |
|----|---------------------------|------------------------|----------------------------------------------------|------------------------|
| 1. | कुल ठोस                   | 36.0 प्रतिशत से अन्यून | 30.0 प्रतिशत से अन्यून                             | 26.0 प्रतिशत से अन्यून |
| 2. | भार/आयतन (ग्राम/लीटर)     | 525 से अन्यून          | 475 से अन्यून                                      | 475 से अन्यून          |
| 3. | दुग्ध वसा                 | 10.0 प्रतिशत से अन्यून | 5.0 प्रतिशत से अन्यून परन्तु 10.0 प्रतिशत से न्यून | 2.5 प्रतिशत से अनधिक   |
| 4. | दुग्ध प्रोटीन (एन X 6.38) | 3.5 प्रतिशत से अन्यून  | 3.5 प्रतिशत से अन्यून                              | 2.5 प्रतिशत से अन्यून  |

टिप्पण— उस मामले में जहां चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन आधार (बेस) या परत जो अलग से उत्पाद का भागरूप है वहां पर केवल आइसक्रीम वाला भाग ही ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। आइसक्रीम का प्रकार लेबल पर स्पष्टतः उपदर्शित होगा अन्यथा आइसक्रीम के लिए मानक लागू होंगे।

**क. 11.02.07.01 — शुष्कित आइसक्रीम मिश्रण/शुष्कित शीतल मिष्ठान (फ्रोजन डेजर्ट)/कन्फेक्शन** से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो पाउडर के रूप में अवधारित मात्रा में पानी मिलाने पर एक उत्पाद बनेगा जो संबंधित उत्पादों अर्थात् आइसक्रीम, मध्यम वसायुक्त आइसक्रीम, कम वसायुक्त आइसक्रीम जो इन नियमों की मदद क.11.02.07 के अधीन यथाविहित और मद 11.02.07.02 के अधीन यथाविहित फ्रोजन डेजर्ट/फ्रोजन कन्फेक्शन, मध्यम वसायुक्त फ्रोजन डेजर्ट/फ्रोजन कन्फेक्शन, और कम वसायुक्त फ्रोजन डेजर्ट फ्रोजन कन्फेक्शन दोनों उत्पादों के लिए भार/आयतन की अपेक्षाओं को छोड़कर अन्य अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद में आर्द्रता अन्तर्वस्तुतः 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

क. 11.02.07.02— फ्रोजन डेजर्ट/फ्रोजन कन्फेक्शन से वह उत्पाद अभिप्रेत है जिसे दूध वसा और/या खाद्य तेलों और वसा जिसका संयुक्ततः ग्लनांक बिन्दु  $37^{\circ}\text{C}$  सें.ग्रे. से अधिक नहीं और दूध प्रोटीन एकल या संयुक्त/या वनस्पति प्रोटीन उत्पादों संयुक्ततः पोषक मीठे कर्मकों जैसे चीन, डैक्सट्रोस, फ्रक्टोस, द्रव ग्लुकोज, शुष्कित द्रव ग्लुकोज, माल्टोडेक्सट्रीन, उच्च माल्टोज कोर्न सीरप, शहद, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और नटस आदि से तैयार मिश्रण शीतल द्वारा पास्तुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट, केक या कुकीज जैसे अलग से परत या विलेपन वाले हो सकते हैं। यह अत्यधिक शीतित या मृदुगाढ़ता तक की हो सकेगी। यह कृत्रिम मधुकारक से मुक्त होगी, यह सु-स्वादित जायके वाली अपसुरुचिकर एवं खटवास से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

| अपेक्षाएं                   | फ्रोजन डेजर्ट/फ्रोजन   | मध्यम वसायुक्त फ्रोजन                             | कम वसायुक्त फ्रोजन      |
|-----------------------------|------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------|
|                             | कन्फेक्शन              | डेजर्ट/फ्रोजन कन्फेक्शन                           | डेजर्ट/फ्रोजन कन्फेक्शन |
| (1)                         | (2)                    | (3)                                               | (4)                     |
| (1) कुल ठोस                 | 36.0 प्रतिशत से अन्यून | 30.0 प्रतिशत से अन्यून                            | 26.0 प्रतिशत से अन्यून  |
| (2) भार/आयतन (ग्राम/लीटर)   | 525 से अन्यून          | 475 से अन्यून                                     | 475 से अन्यून           |
| (3) कुल वसा                 | 10.0 प्रतिशत से अन्यून | 5.0 प्रतिशत से अन्यून परंतु 10.0 प्रतिशत से न्यून | 2.5 प्रतिशत से अनधिक    |
| (4) कुल प्रोटीन (एन X 6.25) | 3.5 प्रतिशत से अन्यून  | 3.5 प्रतिशत से अन्यून                             | 2.5 प्रतिशत से अन्यून   |

टिप्पण :- उस मामले में जहां चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन (कोट) आधार या परत जो अलग से उत्पाद का भाग रूप है वहां पर केवल फ्रोजन

डेजर्ट/फ्रोजन कन्फेक्शन उपर्युक्त अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। फ्रोजन कन्फेक्शन का प्रकार लेबल पर उपदर्शित होना चाहिए अन्यथा फ्रोजन डेजर्ट/फ्रोजन कन्फेक्शन का मानक लागू होगा और प्रत्येक फ्रोजन डेजर्ट/फ्रोजन कन्फेक्शन के प्रत्येक पैकेज पर नियम 42 के उपनियम (ययय)(21) के अनुसार लेबल घोषणा लगी होगी।

**क. 11.02.08 — मिल्क आईस या मिल्क लोली** से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जो दुग्ध और/या दुग्ध से प्राप्त अन्य उत्पादों को अन्य प्राकृतिक मीठे कर्मकों जैसे चीनी, डैक्सट्रोस, फ्रक्टोस, द्रव ग्लूकोज, शुष्कित द्रव ग्लूकोज, माल्टोडैक्सट्रीन, शहद, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और नट्स से तैयार मिश्रण शीतल द्वारा पाश्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट और बेकरी उत्पाद जैसे केक कुकीज आदि की अलग से परत और/या विलेपन हो सकती है। यह कृत्रिम मधुकारक से मुक्त होगी। यह सु-स्वादिष्ट जायकेवाली और अपसुरुचिक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

|     |                           |                        |
|-----|---------------------------|------------------------|
| (1) | कुल ठोस (एम/एम)           | 20.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (2) | दुग्ध वसा (एम/एम)         | 2.0 प्रतिशत से अनधिक   |
| (3) | दुग्ध प्रोटीन (एन X 6.38) | 3.5 प्रतिशत से अन्यून  |

**क. 11.02.09. — वाष्पीकृत दुग्ध** से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो गाय/भैंस के दुग्ध से, ऊष्मा द्वारा या अन्य किसी प्रक्रिया द्वारा पानी को आंशिक रूप से अलग करके जिससे वैसी ही संरचना तथा लक्षणों वाला उत्पाद उत्पन्न होता है, प्राप्त किया जाता है। दुग्ध की वसा और प्रोटीन अन्तर्वस्तु का समायोजन परिवर्धन द्वारा और/या दुग्ध के संघटकों को निकालकर इस प्रकार किया जाता है कि समायोजित किए जा रहे दुग्ध के ढे (तोड़क) प्रोटीनसे कैसीन अनुपात में कोई परिवर्तन न हो। यह स्वादिष्ट जायके वाली अपसुरुचिकर एवं खटवास की सुवास से मुक्त होगा। यह दुग्ध में न पाये जाने वाले विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह



निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

| उत्पाद                                    | दुग्ध वसा                                                             | दुग्ध ठोस                       | दुग्ध ठोस<br>गैर-वसा में दुग्ध<br>प्रोटीन |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|
| (i) वाष्पीकृत दुग्ध                       | 8.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून                                        | 26.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून | 34.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून           |
| (ii) वाष्पीकृत<br>भागतः मक्खनिया<br>दुग्ध | 1.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून<br>और 8.0 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अनधिक | 20.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून | 34.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून           |
| (iii) वाष्पीकृत<br>मक्खनिया दुग्ध         | 1.0 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अनधिक                                      | 20.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून | 34.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून           |
| (iv) वाष्पीकृत उच्च<br>वसा वाला दुग्ध     | 15.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून                                       | 11.5 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून | 34.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून           |

क. 11.02.10. — मधुरित संघनित दुग्ध से गाय तथा/अथवा भैंस के दुग्ध में से जिसमें चीनी अथवा अन्य चीनी के साथ सुक्रोज का संयोजन शामिल है उसे आंकिश रूप से निकालकर या किसी अन्य विधि द्वारा जिससे वैसी संरचना तथा लक्षणों वाला उत्पाद उत्पन्न होता है तैयार किया गया दुग्ध अभिप्रेत है। इस दुग्ध में वसा तथा/अथवा प्रोटीन अन्तर्वस्तु को दूध के संघटक के साथ इस तरीके से मिलाकर/अथवा निकालकर समायोजित किया जा सकेगा ताकि समार रहे दुग्ध के व्हे (तोड़क) प्रोटीन के केसीन अनुपात में परिवर्तन न हो। यह सुस्वादिष्ट जायके वाली और अपसुरुचिकर एवं खटवास की सुवास से मुक्त होगा। यह दुग्ध में न पाये जाने वाले विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं

के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

| उत्पाद                                      | दुग्ध वसा                           | दुग्ध ठोस                       | दुग्ध ठोस<br>गैर-वसा में दुग्ध<br>प्रोटीन |
|---------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|
| (i) मधुरित संघनित<br>दुग्ध                  | 9.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून      | 31.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून | 34.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून           |
| (ii) मधुरित संघनित<br>मक्खनिया दुग्ध        | 1.0 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अनधिक    | 26.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून | 34.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून           |
| (iii) मधुरित संघनित<br>भागतः मक्खनिया दुग्ध | 3.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून      | 28.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून | 34.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून           |
|                                             | और 9.0 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अनधिक |                                 |                                           |
| (iv) मधुरित संघनित<br>उच्च वसा वाला दुग्ध   | 16.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून     | 30.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून | 34.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून           |

क. 11.02.11. — दूग्ध चूर्ण से गाय तथा/अथवा भैंस के दुग्ध में से पानी की आंशिक मात्रा निकाल कर प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। इस दुग्ध के वसा तथा/अथवा प्रोटीन अर्न्तवस्तु को इस तरीके से दुग्ध के संघटक को मिलाकर तथा/अथवा निकालकर समायोजित किया जा सकता है ताकि समायोजित किए जाने वाले दुग्ध के बूँ (तोड़क) प्रोटीन के केसीन अनुपात में परिवर्तन न हो। इसका रंग एक जैसा होगा और सु-स्वादित जायके वाला और अपसुरुचिकर एवं खटवास वाले सुवास से मुक्त होगा। यह किसी बनस्पति तेल/वसा, खनिजतेल, गाढ़ा करने वाले कर्मक, परिवर्धित सुवास तथा मिठास वाले कर्मक से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह

निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

| उत्पाद                                | आर्द्रता                            | दुग्ध वसा                                                                       | दुग्ध<br>ठोस गैर<br>वसा में<br>दुग्ध<br>प्रोटीन | अनुमाप्य<br>अम्लता<br>(मि.ली. 0.<br>1<br>एनएनएओ<br>एच/10<br>ग्रा. ठोस<br>गैर वसा) | विलेय<br>ता<br>प्रतिश<br>त | शुष्क<br>भार पर<br>आधारि<br>त कुल<br>भस्म |
|---------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------|
| (1)                                   | (2)                                 | (3)                                                                             | (4)                                             | (5)                                                                               | (6)                        | (7)                                       |
| (i) पूर्ण<br>दुग्ध चूर्ण              | 4.0<br>प्रतिशत<br>एम/एम<br>से अनधिक | 26.0<br>प्रतिशत<br>एम/एम<br>से अन्यून                                           | 34.0<br>प्रतिशत<br>एम/एम<br>से अन्यून           | 18.0 से<br>अनधिक                                                                  | 99 से<br>अन्यून            | 7.3<br>प्रतिशत<br>से<br>अनधिक             |
| (ii) भागतः<br>मक्खनिया<br>दुग्ध चूर्ण | 5.0<br>प्रतिशत<br>एम/एम<br>से अनधिक | 1.5<br>प्रतिशत<br>एम/एम<br>से अन्यून<br>और 26.0<br>प्रतिशत<br>एम/एम<br>से अनधिक | 34.0<br>प्रतिशत<br>एम/एम<br>से अन्यून           | 18.0 से<br>अनधिक                                                                  | 99 से<br>अन्यून            | 8.2<br>प्रतिशत<br>से<br>अनधिक             |
| (iii)<br>मक्खनिया<br>दुग्ध चूर्ण      | 5.0<br>प्रतिशत<br>एम/एम<br>से अनधिक | 1.5<br>प्रतिशत<br>एम/एम<br>से अनधिक                                             | 34.0<br>प्रतिशत<br>एम/एम<br>से अन्यून           | 18.0 से<br>अनधिक                                                                  | 99 से<br>अन्यून            | 8.2<br>प्रतिशत<br>से<br>अनधिक             |

(ज) मद सं. क. 11.02.17, क. 11.02.18, क. 11.02.18.01, क. 11.02.18.02 और क. 11.02.18.03 को क्रमशः क. 11.02.12, क. 11.02.13, क. 11.02.13.01, क. 11.02.13.02, और क. 11.02.13.03 के रूप में पुनः संख्यांकित किया जाएगा।

(झ) मद सं. क. 11.02.19, क. 11.02.20 के स्थान पर, निम्नलिखित मद रखी जाएंगी, :-

“क. 11.02.14— मक्खन से गाय तथा/अथवा भैंस के दूध से अनन्य रूप अथवा इसके तेलयुक्त पानी के प्रकार के पायस के रूप में में इसके मूल उत्पाद से प्राप्त वसा युक्त उत्पाद अभिप्रेत हैं। यह उत्पाद सामान्य नमक मिला हुआ अथवा बिना नमक वाला हो सकता है और इसमें हानिरहित लैक्टिक अम्ल तथा/अथवा सुवास प्रवर्तक उत्पन्न करने वाले बैक्टीरिया का संवर्धन हो सकते हैं। टेबल मक्खन पाश्चुरीकृत दुग्ध तथा/अथवा ऐसे अन्य दुग्ध उत्पादों से प्राप्त किया जाएगा जिन्हें सूक्ष्मजीवी सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त रूप में गरम किया गया हो। यह पशुओं की वसा, वनस्पति तेल तथा वसा, खनिज तेल और इसमें मिलाए गए सुवास से मुक्त होगी। यह सुस्वादु जायके वाली सुरुचिकर होगा और इसमें कोई अपसुरुचिकर तथा खटवास नहीं होगी। इसमें परिशिष्ट “ग” में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट “घ” में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

परंतु यह कि जहां बिना किसी उपदर्शन के कि यह टेबल या देशी मक्खन है, बिका हुआ मक्खन या बिक्री के लिए प्रस्थापित है वहां टेबल मक्खन का मानक लागू होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —”

| उत्पाद                 | आर्द्रता                    | दुग्ध ठोस                    | दुग्ध ठोस गैर वसा          | सामान्य (खाद्य) नमक        |
|------------------------|-----------------------------|------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| (1)                    | (2)                         | (3)                          | (4)                        | (5)                        |
| (i) टेबल मक्खन         | 16.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक | 80.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून | 1.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक | 3.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक |
| (ii) देशी कुकिंग मक्खन | —                           | 76.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून | —                          | —                          |

(ज) मद सं. क. 11.02.21 को क. 11.02.15 के रूप में पुनःसंख्यांकित किया जाएगा और इस प्रकार पुनःसंख्यांकित मद क. 11.02.15 की सारणी में :-

(i) क्रम संख्या 6 तथा उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

“

| (1)  | (2)       | (3)          | (4) | (5) | (6)  |
|------|-----------|--------------|-----|-----|------|
| 6(क) | छत्तीसगढ़ | 40.0 से 44.0 | 26  | 3.0 | 0.5" |

(ii) क्रम संख्या 13 तथा उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

| (1)   | (2)    | (3)          | (4) | (5) | (6)  |
|-------|--------|--------------|-----|-----|------|
| 13(क) | झारखंड | 40.0 से 43.0 | 28  | 3.0 | 0.5" |

(iii) क्रम संख्या 29 तथा उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

| (1)    | (2)       | (3)          | (4) | (5) | (6)  |
|--------|-----------|--------------|-----|-----|------|
| "29(क) | उत्तरांचल | 40.0 से 43.0 | 26  | 3.0 | 0.5" |

(ट) मद क.11.02.21.01 के स्थान पर, निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

**"क.11.02.15.01 दुग्ध वसा/मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा/निर्जलीय मक्खन तेल** से ऐसा वसायुक्त उत्पाद अभिप्रेत है जिसमें से प्रसंस्करण के माध्यम से दुग्ध तथा /अथवा दुग्ध से प्राप्त उत्पाद से पानी और दुग्ध ठोस गैर वसा को पूरी तरह निकालकर बनता है। यह सुस्वादिष्ट जायके वाला सुरुचिकर होगा और यह दुर्गन्ध और खटास से मुक्त होगा। इसमें वनस्पति तेल/वसा, पशुओं की वसा, खनिज तेल, मिलाए गए सुवास तथा अन्य दुग्ध में न पाए जाने वाले विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

| अपेक्षाएं             | दुग्ध वसा/मक्खन तेल | निर्जल दुग्ध वसा/निर्जल मक्खन तेल |
|-----------------------|---------------------|-----------------------------------|
| (1)                   | (2)                 | (3)                               |
| (i) 40° से. पर बी.आर. | 40-44               | 40-44                             |

| पठन (रीडिंग)                                                  |                        |                        |
|---------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| (ii) आर्द्रता एम/एम                                           | 0.4 प्रतिशत से अनधिक   | 0.1 प्रतिशत से अनधिक   |
| (iii) दूध वसा एम/एम                                           | 99.6 प्रतिशत से अन्यून | 99.8 प्रतिशत से अन्यून |
| (iv) रिचर्ट वेल्यू                                            | 24 से अन्यून           | 24 से अन्यून           |
| (v) ओलिक एसिड के रूप में एफ.एफ.ए.                             | 0.4 प्रतिशत से अनधिक   | 0.3 प्रतिशत से अनधिक   |
| (vi) पेरोक्साइड मान (आक्सीजन के मीली-एक्मूलेंट कि.ग्रा. वसा ) | 0.6 से अनधिक           | 0.3 से अनधिक           |
| (vii) बुडाईन परीक्षण                                          | ऋणात्मक                | ऋणात्मक                |

(ठ) मद सं. क.11.02.22 और क.11.02.22.01 को क्रमशः क.11.02.16 और क.11.02.16.01 के रूप में पुनःसंख्यांकित किया जाएगा;

(ड) मद सं. क.11.02.23 के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्:-

“क.11.02.17 योगहर्ट से पाश्चुरीकृत अथवा उबले दुग्ध अथवा सांद्रित दुग्ध, पाश्चुरीकृत मखनिया दुग्ध तथा/ अथवा पाश्चुरीकृत क्रीम अथवा इन पदार्थों के दो अथवा अधिक के मिश्रण को लेक्टोबेसिलस बल्गारिकस तथा स्ट्रेप्टोकोकस थर्मोफिलस क्रिया की मार्फत लेक्टिक अम्ल किण्वन से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत हैं। इसमें बाइफाइडो बैक्टेरियम बाईफाइडम तथा लेक्टोबेसिलस एसिडोफिलस के कल्चर भी हो सकते हैं और हानिरहित लैक्टिक अम्ल बनाने वाले बैक्टीरिया के अन्य कल्चर भी हो सकते हैं और यदि इसमें से ये अंश शामिल किए गए हों तो इस प्रभाव की घोषण लेबल पर की जाएगी। अंतिम उत्पाद में सूक्ष्मजीव जीवनक्षम तथा पर्याप्त होने चाहिए। इसमें दुग्ध का चूर्ण, मखनिया दुग्ध का चूर्ण, अकिण्वित बटरमिल्क, सांद्रित दूध (तोड़क), दूध (तोड़क) पाउडर, दूध (तोड़क) प्रोटीन, दूध (तोड़क) प्रोटीन सांद्रण, जल में घुलनशील दुग्ध प्रोटीन, खाद्य केसीन तथा पाश्चुरीकृत उत्पादों से विनिर्मित केसीन अंश हो सकता है। मधुरित योगहर्ट में चीनी, कोर्न सीरप अथवा ग्लूकोज सीरप तथा फल योगहर्ट में फल भी हो सकते हैं। दूध (तोड़क) को अलग किए बिना यह चिकनी परत और ठोस जमाव की होगी। इसमें बनस्पति तेल/वसा, पशु वसा, खनिज तेल तथा कोई ऐसा पदार्थ जो दुग्ध में मूलतः नहीं पाया जाता है, नहीं होगा। इसमें परिशिष्ट “ग” में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं।

यह परिशिष्ट 'घ' में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

| उत्पाद                                | दुग्ध वसा                                                             | दुग्ध ठोस<br>गैर वसा               | दुग्ध प्रोटीन                     | चीनी                              |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| (1)                                   | (2)                                                                   | (3)                                | (4)                               | (5)                               |
| (i) योगहर्ट                           | 3.0 प्रतिशत एम<br>/एम से अन्यून                                       | 8.5 प्रतिशत<br>एम /एम से<br>अन्यून | 3.2 प्रतिशत एम<br>/एम से अन्यून   | —                                 |
| (ii) भागतः<br>मक्खनिया<br>योगहर्ट     | 0.5 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून और 3.0<br>प्रतिशत एम/एम<br>से अनधिक | 8.5 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून  | 3.2 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून | —                                 |
| (iii)<br>मक्खनिया<br>योगहर्ट          | 0.5 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अनधिक                                      | 8.5 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून  | 3.2 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून | —                                 |
| (iv) मधुरित/<br>सुरुचिकारक<br>योगहर्ट | 3.0 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून                                     | 8.5 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून  | 3.2 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून | 6.0 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून |
| (v) फल<br>योगहर्ट                     | 1.5 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून                                     | 8.5 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून  | 2.6 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून | 6.0 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून |

परन्तु लेक्टिक अम्ल की अनुमाप्य अम्लता 0.85 प्रतिशत से कम तथा 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। विनिर्दिष्ट लेक्टिक अम्ल बैक्टीरिया काउन्ट पैदा करने वाला प्रति ग्राम 10,00,000 से कम नहीं होगा।

परन्तु यह और कि योगहर्ट कि किस्म स्पष्ट रूप से लेबल पर उपदर्शित की जाएगी अन्यथा उस पर सादे योगहर्ट का मानक लागू होगा। जिस योगहर्ट का 65° सें. से अन्यून ताप पर किण्वन के बाद ताप उपचार किया जाएगा उस पर गरम अथवा तापित उपचारित योगहर्ट का लेबल लगाया जाएगा तथा यह विनिर्दिष्ट लेक्टिक अम्ल पैदा करने वाले प्रति ग्राम की न्यूनतम अपेक्षा को छोड़कर ऊपर उल्लिखित मानदंडों के अनुरूप होगा;

(ढ) मद क.11.2.23 के पश्चात्, जिसे क.11.02.17 के रूप में पुनः संख्यांकित किया गया है, निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात् :-

“क.11.02.18 ढे चूर्ण से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो मीठे ढे अथवा अम्लीय ढे, जिसमें से दुग्ध वसा का बड़ा भाग निकाल दिया गया है, स्प्रे या रोलर से सुखा कर प्राप्त किया गया है।

मीठे ढे से चीज, केसीन अथवा समतुल्य उत्पादों के निर्माण में मुख्यतः अपशु रैनेट जैसे इन्जाइमों से दुग्ध, क्रीम, मक्खनिया दूध अथवा बटर मिल्क के जमाने के पश्चात् दही से अलग किए गए तरल पदार्थ अभिप्रेत हैं।

अम्ल ढे खाद्य अम्ल केसीन, छेना, पनीर अथवा ताजी चीज के निर्माण के लिए प्रयुक्त दुग्ध, क्रीम, मक्खनिया दुग्ध अथवा बटरमिल्क, मुख्यतः अनेक प्रकार के अम्लों के स्कंदन के बाद प्राप्त किया जाता है। इसमें एकसा रंग होगा तथा सुरुचिकर तथा सुवास होगी और कोई अपसुरुचिकर सुवास तथा खटवास नहीं होगी। इसमें परिशिष्ट “ग” में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट “घ” में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

| अपेक्षाएं                                                   | ढे चूर्ण                     | अम्लीय ढे चूर्ण              |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| (1)                                                         | (2)                          | (3)                          |
| (i) आर्द्रता                                                | 5.0 प्रतिशत से अनधिक         | 4.5 प्रतिशत से अनधिक         |
| (ii) दुग्ध वसा                                              | 2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक   | 2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक   |
| (iii) दूग्ध प्रोटीन (एन X6.38)                              | 10.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून | 7.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून  |
| (iv) कुल भस्म                                               | 9.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक   | 15.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक  |
| (v) पी.एच. (10.0 प्रतिशत के घोल में)                        | 5.1 से अन्यून                | 5.1 से अनधिक                 |
| (vi) निर्जल लेक्टोज के रूप में अभिव्यक्त लेक्टोज अन्तर्विष् | 61.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून | 61.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून |



**टिप्पण :** (i) यद्यपि इन चूर्णों में निर्जलीय लेक्टोज तथा लेक्टोज मोनोहाइड्रेट दोनों अंश मिले हो सकेंगे लेक्टोज अन्तर्विष्ट को निर्जलीय लेक्टोज कहा जाता है।

(ii) लेक्टोज मोनोहाइड्रेट के 100 भागों में निर्जलीय लेक्टोज का 95 भाग मिला होता है।

**क.11.02.19 खाद्य केसीन** उत्पाद से मक्खनिया दुग्ध को स्कंदन द्वारा अलग करके, धोकर तथा सुखाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

**खाद्य अम्ल केसीन** से मक्खनिया दुग्ध के अम्ल अवपेक्षित पदार्थ को स्कंदन द्वारा अलग करके, धोकर तथा सुखाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

**खाद्य अपशु रेनेट केसीन** से मक्खनिया दुग्ध से व्हे (तोड़क) निकालने के बाद शेष अंश को स्कंदन करके धोने और सुखाने के बाद प्राप्त ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिससे अपशु रेनेट द्वारा स्कंदित अथवा अन्य स्कंदन इंजाइमों से स्कंदित किया गया हो।

**खाद्य केसीनेट** से खाद्य केसीन अथवा ताजे केसीन दही को खाद्य ग्रेड निष्प्रभावी एजेंटों की प्रतिक्रिया से प्राप्त ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसका समुचित ताप पर उपचार किया गया है। यह धनायन तथा प्रयुक्त सुखाने की प्रक्रिया (छिड़काव अथवा रोलर द्वारा सुखाने) के नाम को विशेषित करता है।

यह उत्पाद सफेदी लिए हुए पीले क्रीम अथवा इसमें हरियाली आभा वाला होगा तथा इसमें ढेले और कोई बाहरी बुरी महक नहीं होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

| अपेक्षाएं    | अपशु रेनेट केसीन               | अम्ल केसीन                     | केसीनेट                       |
|--------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| (1)          | (2)                            | (3)                            | (4)                           |
| (i) आर्द्रता | 12.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अनधिक | 12.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अनधिक | 8.0 प्रतिशत एम/एम<br>से अनधिक |

|                                                           |                                    |                                    |                                    |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| (ii) दुग्ध वसा                                            | 2.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अनधिक      | 2.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अनधिक      | 2.0 प्रतिशत एम/एम<br>से अनधिक      |
| (iii) दूग्ध प्रोटीन<br>(एन X6.38)<br>शुष्क भार<br>आधार पर | 84.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून    | 90.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून    | 88.0 प्रतिशत<br>एम/एम से अन्यून    |
| (iv) प्रोटीन में<br>केसीन                                 | 95.0 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून | 95.0 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून | 95.0 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून |
| (v) पी <sub>2</sub> ओ <sub>5</sub><br>सहित भस्म           | 7.5 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अन्यून  | 2.5 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अनधिक   | —                                  |
| (vi) लेक्टोज                                              | 1.0 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अनधिक   | 1.0 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अनधिक   | 1.0 प्रतिशत<br>एम/एम से<br>अनधिक   |
| (vii) अम्ल मुक्त<br>मि/ली 0.1 एन.<br>एन.ए.ओ.<br>एच/ग्रा.  | —                                  | 0.27 प्रतिशत से<br>अनधिक           | —                                  |
| (viii) 10 % में<br>पी.एच. मान                             | —                                  | —                                  | 8.0 प्रतिशत से<br>अनधिक            |

(iii) उक्त नियमों के परिशिष्ट "ग" में, सारणी 13 के पश्चात् निम्नलिखित  
सारणी अंतः स्थापित की जाएगी, अर्थात् :-

## सारणी - 14

## (दुध उत्पादों में प्रयोग के लिए खाद्य सहयोग्य)

| क्रम सं० | योज्यों के नाम                                                 | चीज/ स्टाइज्ड / कतरा हुआ चीज | संसाधित चीज | संसाधित चीज स्लेड | सभी प्रकार की योगहर्ट | वास्पीकृत दुध | मधुरित संघनित दुध                                      | मखन | दुध वसा / मखन तेल तथा निर्जलीय दुध वसा / निर्जलीय मखन तेल | दुध घूर्ण और क्रीम घूर्ण                                                                                                                                                                                                         | आइस्क्रीम/ कुल्फी/ शुष्कित आइस्क्रीम मिश्रण/ फ्रोजन डेजर्ट /मिल्क आईस/मिल्क लोली/आईस कैंडी | कैसीन उत्पाद | व्हे (तोडक) घूर्ण | छेना/ पनीर |
|----------|----------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|-------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------|
| क.       | एकल में या मिश्रण में निर्जलीय पदार्थ के रूप में स्थायीकारक :- |                              |             |                   |                       |               |                                                        |     |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                            |              |                   |            |
| 1        | (क) स्मॉलियम क्लोराइड, पोटाशियम क्लोराइड, कैल्शियम क्लोराइड    | -                            | -           | -                 | -                     | -             | 2 ग्रा./ किरा. एकल या 3 ग्रा./ किरा. मिश्रण में अधिकतम | -   | -                                                         | क्रीम घूर्ण-3 ग्रा. /किग्रा. एकल या मिश्रण में अधिकतम दुध घूर्ण कैल्शियम क्लोराइड, सोडियम साइट्रेट, आर्थोफोस्फोरिक एसिड और पालीफोस्फोरिक अम्ल का सोडियम लवण (रेखिक फास्फेट के रूप में) 3 ग्रा. /किग्रा. एकल या मिश्रण में अधिकतम | -                                                                                          | -            | -                 | -          |
|          | (ख) कैल्शियम कार्बोनेट, पोटाशियम कार्बोनेट, सोडियम कार्बोनेट   | -                            | -           | -                 | -                     | -             | 2 ग्रा./ किरा. एकल या 3 ग्रा./ किरा. मिश्रण में अधिकतम | -   | -                                                         | -                                                                                                                                                                                                                                | -                                                                                          | -            | -                 | -          |
|          | (ग) कैल्शियम साइट्रेट, सोडियम साइट्रेट और पोटाशियम साइट्रेट    | -                            | -           | -                 | -                     | -             | 2 ग्रा./ किरा. एकल या 3 ग्रा./ किरा. मिश्रण में अधिकतम | -   | -                                                         | -                                                                                                                                                                                                                                | -                                                                                          | जी एम पी     | -                 | -          |
|          | (घ) आर्थोफोस्फोरिक एसिड का कैल्शियम लवण                        | -                            | -           | -                 | -                     | -             | 2 ग्रा./ किरा. एकल या 3 ग्रा./ किरा. मिश्रण में अधिकतम | -   | -                                                         | -                                                                                                                                                                                                                                | -                                                                                          | -            | -                 | -          |
|          | (ङ) पालीफोस्फोरिक एसिड का कैल्शियम लवण                         | -                            | -           | -                 | -                     | -             | 2 ग्रा./ किरा. एकल या 3 ग्रा./ किरा. मिश्रण में अधिकतम | -   | -                                                         | -                                                                                                                                                                                                                                | -                                                                                          | -            | -                 | -          |
|          | (च) आर्थोफोस्फोरिक एसिड का पोटाशियम लवण                        | -                            | -           | -                 | -                     | -             | 2 ग्रा./ किरा. एकल या 3 ग्रा./ किरा. मिश्रण में अधिकतम | -   | -                                                         | -                                                                                                                                                                                                                                | -                                                                                          | जी एम पी     | -                 | -          |

| क्रम सं० | योज्यों के नाम                                             | चीज / स्लाइज्ड / कतरा हुआ चीज | संसाधित चीज | संसाधित चीज स्प्रेड | सभी प्रकार की योगहर्ट | वास्पीकृत दुग्ध                                          | मधुरित संघनित दुग्ध                              | मक्खन | दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल | दुग्ध घूर्ण और क्रीम घूर्ण | आइस्क्रीम / कुल्फी / शुष्कित आइस्क्रीम मिश्रण / फ्रोजन डेजर्ट / मिल्क आईस / मिल्क लोली / आईस कैंडी | कैसीन उत्पाद | व्हे (लोडक) घूर्ण | छना / पनीर |
|----------|------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|---------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------|
|          | (छ) पोलिफोस्फोरिक एसिड का पोटेशियम लवण                     | -                             | -           | -                   | -                     | 2 ग्रा. / किरा. एकल या 3 ग्रा. / किरा. मिश्रण में अधिकतम | 2 किरा. एकल या 3 ग्रा. / किरा. मिश्रण में अधिकतम | -     | -                                                                 | -                          | -                                                                                                  | जी एम पी     | -                 | -          |
|          | (ज) आर्थोफोस्फोरिक एसिड का सोडियम लवण                      | -                             | -           | -                   | -                     | 3 ग्रा. / किरा. मिश्रण में अधिकतम                        | 3 ग्रा. / किरा. मिश्रण में अधिकतम                | -     | -                                                                 | -                          | -                                                                                                  | जी एम पी     | -                 | -          |
|          | (झ) पोलिफोस्फोरिक एसिड का सोडियम लवण                       | -                             | -           | -                   | -                     | -                                                        | -                                                | -     | -                                                                 | -                          | -                                                                                                  | जी एम पी     | -                 | -          |
| 2        | कैरगीनन                                                    | -                             | -           | -                   | -                     | 5 ग्रा. / किरा. अधिकतम                                   | 150 मिग्रा. / किरा. अधिकतम                       | -     | -                                                                 | -                          | 10 ग्रा. / किरा. अधिकतम                                                                            | -            | -                 | -          |
| 3        | सोडियम / पोटेशियम / कैल्शियम और अमोनियम एल्जिनेट्स जीलेटिन | -                             | -           | -                   | -                     | -                                                        | -                                                | -     | -                                                                 | -                          | -                                                                                                  | -            | -                 | -          |
| 4        |                                                            | -                             | -           | -                   | -                     | 10 ग्रा. / किरा. अधिकतम                                  | -                                                | -     | -                                                                 | -                          | -                                                                                                  | -            | -                 | -          |
| 5        | लेसीथींस                                                   | -                             | -           | -                   | -                     | -                                                        | -                                                | -     | -                                                                 | 2.5 ग्रा. / किरा. अधिकतम   | -                                                                                                  | -            | -                 | -          |
| 6        | पैक्टिन्स                                                  | -                             | -           | -                   | -                     | 10 ग्रा. / किरा. अधिकतम                                  | -                                                | -     | -                                                                 | -                          | 10 ग्रा. / किरा. अधिकतम                                                                            | -            | -                 | -          |
| 7        | सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोज                           | -                             | -           | -                   | -                     | 5 ग्रा. / किरा. अधिकतम                                   | -                                                | -     | -                                                                 | -                          | 10 ग्रा. / किरा. अधिकतम                                                                            | -            | -                 | -          |
| 8        | अगर                                                        | -                             | -           | -                   | -                     | 5 ग्रा. / किरा. अधिकतम                                   | -                                                | -     | -                                                                 | -                          | 10 ग्रा. / किरा. अधिकतम                                                                            | -            | -                 | -          |

| क्रम सं० | योज्यों के नाम                                                                                                                                                                    | चीज / स्लाइजड / कतरा हुआ चीज | संसाधित चीज | संसाधित चीज स्प्रेड | सभी प्रकार की योगहर्ट    | वाष्पीकृत दुध | मधुरित संघनित दुध | मक्खन | दुध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल | दुध घूर्ण और क्रीम घूर्ण | आइस्क्रीम / कुल्फी / शुष्कित आइस्क्रीम मिश्रण / फ्रोजन डेजर्ट / मिल्क आईस / मिल्क लोली / आईस कैंडी | कैसीन उत्पाद | व्हे (तोड़क) घूर्ण | छेना / पनीर |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|---------------------|--------------------------|---------------|-------------------|-------|---------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|-------------|
| 9        | गुआर गम                                                                                                                                                                           | -                            | -           | -                   | 5 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम | -             | -                 | -     | -                                                             | -                        | 10 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम                                                                          | -            | -                  | -           |
| 10       | जेथन गम                                                                                                                                                                           | -                            | -           | -                   | 5 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम | -             | -                 | -     | -                                                             | -                        | 10 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम                                                                          | -            | -                  | -           |
| 11       | ट्रेगाकथगम                                                                                                                                                                        | -                            | -           | -                   | 5 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम | -             | -                 | -     | -                                                             | -                        | -                                                                                                  | -            | -                  | -           |
| 12       | करामा गम                                                                                                                                                                          | -                            | -           | -                   | 5 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम | -             | -                 | -     | -                                                             | -                        | -                                                                                                  | -            | -                  | -           |
| 13       | फरसलिरान                                                                                                                                                                          | -                            | -           | -                   | 5 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम | -             | -                 | -     | -                                                             | -                        | 10 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम                                                                          | -            | -                  | -           |
| 14       | प्रोपीलीन ग्लाइकोल एल्जीनेट                                                                                                                                                       | -                            | -           | -                   | -                        | -             | -                 | -     | -                                                             | -                        | 10 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम                                                                          | -            | -                  | -           |
| 15       | (क) वसायुक्त अम्ल का पोलिग्लाइसरेल रेस्टर्स<br>(ख) पोलिओक्सी एथीलीन सॉरबिटेन मोनोलेरेट<br>(ग) पोलिओक्सी एथीलीन सॉरबिटेन ट्राईस्टेरेट<br>(घ) पोलिओक्सी एथीलीन सॉरबिटेन मोनोस्टीरेट | -                            | -           | -                   | -                        | -             | -                 | -     | -                                                             | -                        | 10 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम                                                                          | -            | -                  | -           |

| क्रम सं० | योज्यों के नाम                                             | चीज / स्लाइजड / कतरा हुआ चीज | संसाधित चीज | संसाधित चीज स्प्रेड | सभी प्रकार की योगहर्ट | वास्पीकृत दुग्ध | मधुरित संघनित दुग्ध | मक्खन | दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल | दुग्ध चूर्ण और क्रीम चूर्ण | आइस्क्रीम / कुल्फी / शुक्ति आइस्क्रीम मिश्रण / फ्रोजन डेजर्ट / मिल्क आईस / मिल्क लोली / आईस कैंडी | कैसीन तत्वाद् | व्हे (तोडक) चूर्ण | छेना / पनीर |
|----------|------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|---------------------|-----------------------|-----------------|---------------------|-------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|-------------|
| 16       | वसायुक्त अम्लों का मोनो और डाई ग्लिसिराइडस                 | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | 2.5 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम | 10 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम                                                                         | -             | -                 | -           |
| 17       | मिथाइल सेलुलोज                                             | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          | 10 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम                                                                         | -             | -                 | -           |
| ख        | गाढ़ा करने और परिवर्तन करने वाले कारक एकल या मिश्रण में :- |                              |             |                     |                       |                 |                     |       |                                                                   |                            |                                                                                                   |               |                   |             |
| 1        | माइक्रो क्रिस्टलीन सेलुलोज                                 | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          | 10 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम                                                                         | -             | -                 | -           |
| ग        | एकल या मिश्रण में रूपान्तरित स्टाच :-                      |                              |             |                     |                       |                 |                     |       |                                                                   |                            |                                                                                                   |               |                   |             |
| 1.       | अम्ल संसाधित स्टाच                                         | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          | 30 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम घोषणा के आधार पर                                                        |               |                   |             |
| 2.       | क्षार संसाधित स्टाच                                        | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          |                                                                                                   |               |                   |             |
| 3.       | ब्लीचड स्टाच                                               | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          |                                                                                                   |               |                   |             |
| 4.       | एसीटिलेटिड डाइस्टार्च एडिपेट                               | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          |                                                                                                   |               |                   |             |
| 5.       | डाइस्टार्च ग्लाइसेरोल                                      | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          |                                                                                                   |               |                   |             |
| 6.       | एसीटिलेटिड डाई स्टाच ग्लाइसेरोल                            | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          |                                                                                                   |               |                   |             |
| 7.       | हाइड्रोक्सीप्रोपिल डाई स्टाच ग्लाइसेरोल                    | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          |                                                                                                   |               |                   |             |
| 8.       | डाईस्टार्च फास्फेट                                         | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          |                                                                                                   |               |                   |             |
| 9.       | एसीटिलेटिड डाईस्टार्च फास्फेट                              | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          |                                                                                                   |               |                   |             |
| 10.      | हाइड्रोक्सीप्रोपिल डाईस्टार्च फास्फेट                      | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          |                                                                                                   |               |                   |             |
| 11.      | मोनोस्टार्च फास्फेट                                        | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          |                                                                                                   |               |                   |             |
| 12.      | आक्सीकृत स्टाच                                             | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          |                                                                                                   |               |                   |             |

| क्रम सं०                                        | योज्यों के नाम                                                                                                     | चीज / स्टाइजड / कतरा हुआ चीज | संसाधित चीज                  | संसाधित चीज स्प्रेड          | सभी प्रकार की योगहर्ट | वास्पीकृत दुग्ध | मधुरित संघनित दुग्ध | मक्खन                        | दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निजलीय दुग्ध वसा / निजलीय मक्खन तेल | दुग्ध घूर्ण और क्रीम घूर्ण | आइस्क्रीम / कुल्फी / शुष्कित आइस्क्रीम मिश्रण / फ्रोजन डेजर्ट / मिल्क आईस / मिल्क लोली / आईस कैंडी | कैसीन उत्पाद | दूध (प्रोडक्ट) घूर्ण | छेना / पनीर |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------|---------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|-------------|
| 13.                                             | स्टार्च एसोसिएट                                                                                                    | -                            | -                            | -                            | -                     | -               | -                   | -                            | -                                                             | -                          | -                                                                                                  | -            | -                    | -           |
| 14.                                             | हाइड्रोक्सीप्रोप्रिल स्टार्च                                                                                       | -                            | -                            | -                            | -                     | -               | -                   | -                            | -                                                             | -                          | -                                                                                                  | -            | -                    | -           |
| <b>घ सुवासक :-</b>                              |                                                                                                                    |                              |                              |                              |                       |                 |                     |                              |                                                               |                            |                                                                                                    |              |                      |             |
| 1.                                              | वनीला सार                                                                                                          | -                            | -                            | -                            | -                     | -               | -                   | -                            | -                                                             | -                          | -                                                                                                  | -            | -                    | -           |
| 2.                                              | वैनीलिन                                                                                                            | -                            | -                            | -                            | -                     | -               | -                   | -                            | -                                                             | -                          | -                                                                                                  | -            | -                    | -           |
| 3.                                              | एथिल वैनीलिन                                                                                                       | -                            | -                            | -                            | -                     | -               | -                   | -                            | -                                                             | -                          | -                                                                                                  | -            | -                    | -           |
| 4.                                              | प्राकृतिक सुवासक और प्राकृतिक सुवासक वाले पदार्थों, स्वाभाविक सुवासक वाले समरूप पदार्थ / बनावटी सुवासक वाले पदार्थ | -                            | -                            | -                            | -                     | -               | -                   | -                            | -                                                             | -                          | -                                                                                                  | -            | -                    | -           |
| <b>ङ रंगों (प्राकृतिक-एकल या मिश्रण में) :-</b> |                                                                                                                    |                              |                              |                              |                       |                 |                     |                              |                                                               |                            |                                                                                                    |              |                      |             |
| 1.                                              | करक्यूमिन                                                                                                          | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | -                     | -               | -                   | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | -                                                             | -                          | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम                                                                       | -            | -                    | -           |
| 2                                               | रिबोफ्लेविन                                                                                                        | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | -                     | -               | -                   | -                            | -                                                             | -                          | 50 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम                                                                        | -            | -                    | -           |
| 3.                                              | क्लोरोफिल                                                                                                          | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | -                     | -               | -                   | -                            | -                                                             | -                          | -                                                                                                  | -            | -                    | -           |
| 4.                                              | बीटा कैरोटीन                                                                                                       | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | -                            | -                            | -                     | -               | -                   | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | -                                                             | -                          | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम                                                                       | -            | -                    | -           |
| 5.                                              | कैरोटीन (प्राकृतिक तौर पर निष्कर्षित)                                                                              | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | -                     | -               | -                   | 100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम | -                                                             | -                          | -                                                                                                  | -            | -                    | -           |

| क्रम<br>सं० | योज्यों के नाम                                                         | चीज /<br>स्ताइजड<br>/कतरा<br>हुआ चीज                                        | संसाधित<br>चीज                                                              | संसाधित<br>चीज स्पेड                                                        | सभी<br>प्रकार की<br>योगहर्ट | वास्पीकृत<br>दुग्ध | मधुरित<br>संघनित<br>दुग्ध | मक्खन                            | दुग्ध वसा<br>/मक्खन<br>तेल तथा<br>निर्जलीय<br>दुग्ध वसा<br>/निर्जलीय<br>मक्खन तेल | दुग्ध चूर्ण और क्रीम<br>चूर्ण | आइस्क्रीम /<br>कुल्फी / शुष्कित<br>आइस्क्रीम<br>मिश्रण /<br>फ्रोजन डेजर्ट<br>/मिल्क<br>आईस /मिल्क<br>लोली /आईस<br>कैंडी | कैसीन<br>उत्पाद | व्हे<br>(तोड़क)<br>चूर्ण | छेना /<br>पनीर |
|-------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------|---------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|----------------|
| 6.          | बेक्सिन / नोरबेक्सिन<br>पर आधारित अनाटो<br>निष्कर्षण (50:50<br>अनुपात) | 10-50<br>मिग्रा.<br>/किग्रा.<br>अधिकतम<br>साधारण से<br>लेकर संतरी<br>रंग तक | 10-50<br>मिग्रा.<br>/किग्रा.<br>अधिकतम<br>साधारण से<br>लेकर संतरी<br>रंग तक | 10-50<br>मिग्रा.<br>/किग्रा.<br>अधिकतम<br>साधारण से<br>लेकर संतरी<br>रंग तक | —                           | —                  | —                         | 20 मिग्रा.<br>/किग्रा.<br>अधिकतम | —                                                                                 | —                             | 100 मिग्रा.<br>/किग्रा.<br>अधिकतम                                                                                       | —               | —                        | —              |
| 7.          | बीटा एपो केरोटिनल                                                      | 35 मिग्रा.<br>/किग्रा.<br>अधिकतम                                            | —                                                                           | —                                                                           | —                           | —                  | —                         | 35 मिग्रा.<br>/किग्रा.<br>अधिकतम | —                                                                                 | —                             | 100 मिग्रा.<br>/किग्रा.<br>अधिकतम                                                                                       | —               | —                        | —              |
| 8.          | बीटा एपो 8<br>केरोटोनिक अम्ल का<br>मिथाइल एस्टर                        | 35 मिग्रा.<br>/किग्रा.<br>अधिकतम                                            | —                                                                           | —                                                                           | —                           | —                  | —                         | 35 मिग्रा.<br>/किग्रा.<br>अधिकतम | —                                                                                 | —                             | 100 मिग्रा.<br>/किग्रा.<br>अधिकतम                                                                                       | —               | —                        | —              |
| 9.          | बीटा एपो 8<br>केरोटोनिक अम्ल का<br>इथाइल एस्टर                         | —                                                                           | —                                                                           | —                                                                           | —                           | —                  | —                         | —                                | —                                                                                 | —                             | —                                                                                                                       | —               | —                        | —              |
| 10.         | कैथालेथिन                                                              | —                                                                           | —                                                                           | —                                                                           | —                           | —                  | —                         | —                                | —                                                                                 | —                             | 100 मिग्रा.<br>/किग्रा.<br>अधिकतम                                                                                       | —               | —                        | —              |
| 11.         | कैरामल कलर (सादा)                                                      | —                                                                           | —                                                                           | —                                                                           | —                           | —                  | —                         | —                                | —                                                                                 | —                             | जी एम पी                                                                                                                | —               | —                        | —              |
| 12.         | कैरामल कलर<br>(अमानिया सल्फाइट<br>प्रतिक्रिया)                         | —                                                                           | —                                                                           | —                                                                           | —                           | —                  | —                         | —                                | —                                                                                 | —                             | 3.0 ग्रा./किग्रा.<br>अधिकतम                                                                                             | —               | —                        | —              |



| क्रम सं० | योज्यों के नाम                                                                                                                                                                                      | चीज / स्लाइजड / कतरा हुआ चीज | संसाधित चीज | संसाधित चीज स्प्रेड | सभी प्रकार की योगहर्ट | वास्पीकृत दुग्ध                                    | मधुरित संघनित दुग्ध | मक्खन                        | दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल | दुग्ध घूर्ण और क्रीम घूर्ण | आइस्क्रीम / कुल्फी / शुष्कित आइस्क्रीम मिश्रण / प्रोजेन डेजर्ट / मिल्क आईस / मिल्क लोली / आईस कैंडी | कैसीन उत्पाद                 | व्हे (तोड़क) घूर्ण | छेना / पनीर |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|---------------------|-----------------------|----------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------|-------------|
| ड.       | रंगों (सिंथेटिक एकल या मिश्रण) :-                                                                                                                                                                   |                              |             |                     |                       |                                                    |                     |                              |                                                                   |                            |                                                                                                     |                              |                    |             |
| 13.      | (क)-पोन्डु 4 आर<br>(ख)-कारमोइसिन<br>(ग)-एरिथ्रोसिन<br>(घ)-टार्ट्राजीन<br>(ङ)-सनसेट<br>येलोएफसीएफ<br>(च)-इलिगो कारसाइन<br>(छ)-ब्रिलिटन ब्लू<br>एफसीएफ<br>(ज)-फास्ट ग्रीन<br>एफसीएफ एकल या मिश्रण में | -                            | -           | -                   | -                     | 100 पीपीएम अधिकतम (केवल सुगंधित और फल योगहर्ट में) | -                   | -                            | -                                                                 | -                          | 100 मिग्रा. /किग्रा. अधिकतम                                                                         | -                            | -                  | -           |
| च        | अम्लता नियंत्रक :-                                                                                                                                                                                  |                              |             |                     |                       |                                                    |                     |                              |                                                                   |                            |                                                                                                     |                              |                    |             |
| 1.       | कैल्शियम कार्बोनेट<br>मैगनेशियम कार्बोनेट                                                                                                                                                           | जी एम पी                     | -           | -                   | -                     | -                                                  | -                   | -                            | -                                                                 | -                          | -                                                                                                   | जी एम पी                     | -                  | -           |
| 2.       | सोडियम बाइकार्बोनेट,<br>सोडियम कार्बोनेट                                                                                                                                                            | -                            | -           | -                   | -                     | -                                                  | -                   | -                            | -                                                                 | -                          | -                                                                                                   | -                            | -                  | -           |
| 3.       | सोडियम हाइड्रॉक्साइड,<br>कैल्शियम हाइड्रॉक्साइड                                                                                                                                                     | -                            | -           | -                   | -                     | -                                                  | -                   | 2000 मिग्रा. /किग्रा. अधिकतम | -                                                                 | -                          | -                                                                                                   | 2000 मिग्रा. /किग्रा. अधिकतम | -                  | -           |
| 4.       | फॉस्फोरिक एसिड                                                                                                                                                                                      | -                            | -           | -                   | -                     | -                                                  | -                   | जीएमपी                       | -                                                                 | -                          | -                                                                                                   | जीएमपी                       | -                  | -           |

| क्रम सं०   | योज्यों के नाम                                                                                                           | चीज / स्लाइज्ड / कतरा हुआ चीज                                                                                     | ससाधित चीज                     | ससाधित चीज स्प्रड              | सभी प्रकार की योगहर्ट | वारंकीकृत दुग्ध | मधुरित संघनित दुग्ध | मक्खन | दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल | दुग्ध चूर्ण और क्रीम चूर्ण | आइस्क्रीम / कुल्फी / शुष्कित आइस्क्रीम मिश्रण / फ्रोजन डेजर्ट / मिल्क आइस / लोली / आइस कैंडी | कैसीन उत्पाद | व्हे (लोडक) चूर्ण | छेना / पनीर                      |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------|-----------------|---------------------|-------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|----------------------------------|
| परिक्षी :- |                                                                                                                          |                                                                                                                   |                                |                                |                       |                 |                     |       |                                                                   |                            |                                                                                              |              |                   |                                  |
| 1.         | सोरबिक एसिड के स्प में अभिव्यक्त सोरबिक एसिड, सेडियम सोरबेट, पोटेशियम सोरबेट, कैल्शियम सोरबेट                            | 3000 मि. ग्रा / किग्रा अधिकतम, कटे हुए स्लाइस के रूप में और टुकड़े किए गए चीज के लिए 1000 मि ग्रा / किग्रा अधिकतम | 3000 मि. ग्रा / किग्रा अधिकतम  | 3000 मि. ग्रा / किग्रा अधिकतम  | —                     | —               | —                   | —     | —                                                                 | —                          | —                                                                                            | —            | —                 | 2000 मि. ग्रा. / किग्रा अधिकतम म |
| 2.         | निसिन                                                                                                                    | 12.5 मि. ग्रा. / किग्रा अधिकतम                                                                                    | 12.5 मि. ग्रा. / किग्रा अधिकतम | 12.5 मि. ग्रा. / किग्रा अधिकतम | —                     | —               | —                   | —     | —                                                                 | —                          | —                                                                                            | —            | —                 | 12.5 मि. ग्रा. / किग्रा अधिकतम म |
| 3.         | प्रोपायोनिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त प्रोपायोनिक अम्ल / सोडियम प्रोपियोनेट / कैल्शियम प्रोपियोनेट — एकल अथवा मिश्रण में | 3000 मि. ग्रा. / किग्रा अधिकतम                                                                                    | —                              | —                              | —                     | —               | —                   | —     | —                                                                 | —                          | —                                                                                            | —            | —                 | 2000 मि. ग्रा. / किग्रा अधिकतम म |



| क्रम सं०                                                   | योजनों के नाम                                                                               | चीज / स्लाइज्ड / कतरा हुआ चीज | संसाधित चीज                                    | संसाधित चीज स्प्रेड                            | सभी प्रकार की योगहर्ट | वाष्पीकृत दुग्ध | मधुरित संघनित दुग्ध | मक्खन | दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल | दुग्ध चूर्ण और क्रीम चूर्ण | आइस्क्रीम / कुल्फी / शुक्लित आइस्क्रीम मिश्रण / फ्रोजन डेजर्ट / मिल्क आइस / मिल्क लोली / आइस कैंडी | कैसीन उत्पाद | व्हे (तोड़क) चूर्ण | छेना / पनीर |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|---------------------|-------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|-------------|
|                                                            | (ड) एल्यूमिनियम, अमोनियम, कैल्शियम, पोटेशियम या सोडियम के माइरीस्टेट, पाल्मीटेट या स्टीरेट। | 10 ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम    |                                                |                                                |                       |                 |                     |       |                                                                   |                            |                                                                                                    |              |                    |             |
| <b>अ अस्वीयताकारी अभिकर्मक एकल अथवा मिश्रित रूप में :-</b> |                                                                                             |                               |                                                |                                                |                       |                 |                     |       |                                                                   |                            |                                                                                                    |              |                    |             |
| 1.                                                         | सिट्रिक अम्ल                                                                                | -                             | 40 ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम पायसी कारकों के साथ | 40 ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम पायसी कारकों के साथ | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          | सोडियम / पोटेशियम लवणों सहित जी एम पी                                                              | -            | -                  | -           |
| 2.                                                         | फास्फोरिक अम्ल                                                                              | -                             | 40 ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम पायसी कारकों के साथ | 40 ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम पायसी कारकों के साथ | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          | -                                                                                                  | -            | -                  | -           |
| 3.                                                         | एसिटिक एसिड                                                                                 | -                             | 40 ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम पायसी कारकों के साथ | 40 ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम पायसी कारकों के साथ | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          | जी एम पी                                                                                           | -            | -                  | -           |

| क्रम सं० | योज्यों के नाम                                                                                                                                                | चीज / स्लाइजड / कतरा हुआ चीज | संसाधित चीज                                    | संसाधित चीज स्प्रैड                            | सभी प्रकार की योगहर्ट | वास्पीकृत दुग्ध | मधुरित संघनित दुग्ध | मक्खन | दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निरजलीय दुग्ध वसा / निरजलीय मक्खन तेल | दुग्ध चूर्ण और क्रीम चूर्ण | आइस्क्रीम / कुल्फी / शुक्ति आइस्क्रीम मिश्रण / फ्रोजन डेजर्ट / मिल्क आईस / लोली / आईस कैंडी | कैसीन उत्पाद | के (तोड़क) चूर्ण | छेना / पनीर |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|---------------------|-------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|-------------|
| 4.       | लैक्टिक एसिड                                                                                                                                                  | -                            | 40 ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम पायसी कारकों के साथ | 40 ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम पायसी कारकों के साथ | -                     | -               | -                   | -     | -                                                               | -                          | सोडियम / पोटाशियम लवणों सहित जी एम पी                                                       | -            | -                | -           |
| 5        | सोडियम बाइकार्बोनेट / कैल्शियम कार्बोनेट अजल तत्व के रूप में अभिव्यक्त                                                                                        | -                            | 40 ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम पायसी कारकों के साथ | 40 ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम पायसी कारकों के साथ | -                     | -               | -                   | -     | -                                                               | -                          | -                                                                                           | -            | -                | -           |
| 6.       | मैलिक एसिड (डी एल-)                                                                                                                                           | -                            | -                                              | -                                              | -                     | -               | -                   | -     | -                                                               | -                          | जी एम पी                                                                                    | -            | -                | -           |
| 7.       | एल-(+टाट्रिक एसिड और सोडियम / पोटाशियम साल्ट)                                                                                                                 | -                            | -                                              | -                                              | -                     | -               | -                   | -     | -                                                               | -                          | 1 ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम                                                                   | -            | -                | -           |
| 8.       | सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट                                                                                                                                    | -                            | -                                              | -                                              | -                     | -               | -                   | -     | -                                                               | -                          | जी एम पी                                                                                    | -            | -                | -           |
| 9.       | (क) पी२ओ <sub>5</sub> के रूप में अभिव्यक्त सोडियम / पोटाशियम / कैल्शियम आर्थोफास्फेट (ख) पी२ओ <sub>5</sub> के रूप में अभिव्यक्त सोडियम / पोटाशियम पालीफास्फेट | -                            | -                                              | -                                              | -                     | -               | -                   | -     | -                                                               | -                          | 2 ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम पी२ओ <sub>5</sub> के रूप में एकल या संयोजी रूप में सहित           | -            | -                | -           |

| क्रम सं० | योजनाओं के नाम                                                                                                                                                   | चीज / स्लाइज्ड / कतरा हुआ चीज | संसाधित चीज                                                                                                            | संसाधित चीज स्प्रेड                                                                                                    | सभी प्रकार की योगहर्ट | वाष्पीकृत दुग्ध | मधुरित संघनित दुग्ध | मक्खन | दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल | दुग्ध घूर्ण और क्रीम घूर्ण | आइस्क्रीम / कुल्फी / शुष्कित आइस्क्रीम मिश्रण / फ्रोजन डेजर्ट / मिल्क आईस / मिल्क लोली / आईस कैंडी | कैसीन उत्पाद | व्हे (लोडक) घूर्ण | छना / पनीर |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|---------------------|-------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------|
| ट        | एकल या मिश्रित रूप में पायसीकारक :-                                                                                                                              |                               |                                                                                                                        |                                                                                                                        |                       |                 |                     |       |                                                                   |                            |                                                                                                    |              |                   |            |
| 1        | (क) मोनो / डाई और पॉली फास्फोरिक अम्ल का पोटेशियम लवण, (ख) मोनो / डाई और पॉली फास्फोरिक अम्ल का कैल्शियम लवण (ग) मोनो / डाई और पॉली फास्फोरिक अम्ल का सोडियम लवण | -                             | 40 ग्रा / किग्रा अधिकतम सिवाय इसके कि डाला गया फास्फोरस योगिक पफास्फोरस के रूप में संगणित 9 ग्रा / किग्रा से अधिक न हो | 40 ग्रा / किग्रा अधिकतम सिवाय इसके कि डाला गया फास्फोरस योगिक पफास्फोरस के रूप में संगणित 9 ग्रा / किग्रा से अधिक न हो |                       | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          | -                                                                                                  | -            | -                 | -          |
| 2        | (क) सोडियम साइट्रेट (ख) पोटेशियम साइट्रेट और (ग) कैल्शियम साइट्रेट                                                                                               | -                             |                                                                                                                        |                                                                                                                        |                       | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          | -                                                                                                  | -            | -                 | -          |
| 3        | (क) सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट और या कैल्शियम कार्बोनेट सहित साइट्रिक अम्ल (ख) सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट और या कैल्शियम कार्बोनेट सहित फास्फोरिक अम्ल           | -                             |                                                                                                                        |                                                                                                                        |                       | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                          | -                                                                                                  | -            | -                 | -          |
| ठ        | एकल या संयुक्त एन्टीऑक्सीडेंट्स :-                                                                                                                               |                               |                                                                                                                        |                                                                                                                        |                       |                 |                     |       |                                                                   |                            |                                                                                                    |              |                   |            |
| 1        | एल एसकोरबिक अम्ल                                                                                                                                                 | -                             | -                                                                                                                      | -                                                                                                                      | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | 0.5 ग्रा / किग्रा अधिकतम   | -                                                                                                  | -            | -                 | -          |

| क्रम सं० | योज्यों के नाम                        | चीज / स्लाइजड / कतरा हुआ चीज | संसाधित चीज | संसाधित चीज स्प्रेड | सभी प्रकार की योगहर्ट | वाष्पीकृत दुग्ध | मधुरित संघनित दुग्ध | मक्खन | दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल | दुग्ध घूर्ण और क्रीम घूर्ण                                               | आइस्क्रीम / कुल्फी / शुद्धित आइस्क्रीम मिश्रण / फ्रोजन डेजर्ट / मिल्क आईस / लोली / आईस कैंडी | कैसीन उत्पाद | वै (लोडक) घूर्ण | छेना / पनीर |
|----------|---------------------------------------|------------------------------|-------------|---------------------|-----------------------|-----------------|---------------------|-------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| 2        | एसकोराबील पालमिटेट, एसकोराबिल स्टीरेट | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | 500 मि. ग्रा / किग्रा अधिकतम                                      | 0.5 ग्रा / किग्रा अधिकतम केवल क्रीम घूर्ण में एस्कोराबिक अम्ल के रूप में | -                                                                                            | -            | -               | -           |
| 3        | अल्फा टोकोफेरोल्स, मिश्रण टोकोफेरोल्स | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                                                                        | -                                                                                            | -            | -               | -           |
| 4        | प्रोपाइल गैलेट                        | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | 100 मि. ग्रा / किग्रा अधिकतम                                      | -                                                                        | -                                                                                            | -            | -               | -           |
| 5        | आक्टिल गैलेट                          | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | 100 मि. ग्रा / किग्रा अधिकतम                                      | -                                                                        | -                                                                                            | -            | -               | -           |
| 6        | एथिल गैलेट                            | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | 100 मि. ग्रा / किग्रा अधिकतम                                      | -                                                                        | -                                                                                            | -            | -               | -           |
| 7        | डाडीसिल गैलेट                         | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | 100 मि. ग्रा / किग्रा अधिकतम                                      | -                                                                        | -                                                                                            | -            | -               | -           |
| 8        | ब्यूटाईलेटिड हाइड्रोक्सी एनीसोल       | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | 175 मि. ग्रा / किग्रा अधिकतम                                      | 100 मि. ग्रा / किग्रा अधिकतम                                             | -                                                                                            | -            | -               | -           |
| ड        | एंटी ओक्सीडेंट साइनरजिस्टस            |                              |             |                     |                       |                 |                     |       |                                                                   |                                                                          |                                                                                              |              |                 |             |
| 1        | साइट्रिक एसिड                         | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | जी एम पी                                                                 | -                                                                                            | -            | -               | -           |
| ब. विविध |                                       |                              |             |                     |                       |                 |                     |       |                                                                   |                                                                          |                                                                                              |              |                 |             |
| 1        | ग्लाइसेरोल                            | -                            | -           | -                   | -                     | -               | -                   | -     | -                                                                 | -                                                                        | 50 ग्रा / किग्रा अधिकतम                                                                      | -            | -               | -           |

## सारणी - 15

(किसी किस्म विशेष की चीज में प्रयोग किए जाने वाले खाद्य सहयोग्य)

| योग्यों के नाम | शेडर                                                               | डेनबो                        | एडम                        | गोडा                       | हावर्ती                    | सेमसो                      | एमेनटेलर                   | टिलिस्टर                   | सेंट पोलिन                 | प्रोवालोन                  | कोटेज/क्रीमयुक्त कोटेज     | कोला मियर्स                | क्रीम चीज                  | कैमेम बर्ट                 | बी                         | अतिरिक्त ठोस ग्राफ्टिंग चीज |
|----------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>क</b>       | <b>स्थायीकारक :-</b>                                               |                              |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                             |
| 1              | कैल्शियम क्लोराइड                                                  | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम   | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 200 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम  |
| <b>ख</b>       | <b>रंग :-</b>                                                      |                              |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                             |
| 1              | अनाटो                                                              | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम   | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम  |
| 2              | बीटा कैरोटिन                                                       | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम   | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम | 600 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम  |
| 3              | रिबोफ्लेविन                                                        | —                            | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                           |
| 4              | क्लोरोफिल                                                          | —                            | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | 15 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम   |
| <b>ग</b>       | <b>किण्वक :-</b>                                                   |                              |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                             |
|                | (1) एल्का एमीलेज (एस्पेरजिलस ओरिजे वैर)                            | 1 ग्रा/किग्रा दूध ठोस अधिकतम | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                           |
|                | (2) एल्का एमीलेज (बेसीलेस मेगाटेरियम-बेसिलस सबटाइलिस में वर्णित)   | —                            | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                           |
|                | (3) एल्का एमीलेज (बेसीलेस स्टीरिथेमोफिलोअस बी सबटाइलिस में वर्णित) | —                            | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                           |
|                | (4) एल्का एमीलेज (बेसीलेस स्टीरिथेमोफिलोअस)                        | —                            | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                          | —                           |



| योजना के नाम                                                                     | शेडार         | डेनबो | एडम | गोडा | हावर्ती | सेमसो | एमेनटेयर | टिलिस्टर | सेंट पोलिन | प्रोवालीन | कोटेज/क्रीमयुक्त कोटेज | कोला मियर्स | क्रीम चीज            | कैमस बर्ट | दूध | अतिरिक्त लोस ग्राफटिंग चीज |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|-----|------|---------|-------|----------|----------|------------|-----------|------------------------|-------------|----------------------|-----------|-----|----------------------------|
| (5) एल्का एमीलेज (वरीलेस सबटाइलिस)                                               |               |       |     |      |         |       |          |          |            |           |                        |             |                      |           |     |                            |
| (6) एल्का एमीलेज (कार्बोहाइड्रेट्स बेसिलेस लीचेनीफोरोमिस)                        |               |       |     |      |         |       |          |          |            |           |                        |             |                      |           |     |                            |
| जी एम ओ से प्राप्त किण्वकों को लेबल किया जाएगा                                   |               |       |     |      |         |       |          |          |            |           |                        |             |                      |           |     |                            |
| घ परिशुद्ध :-                                                                    |               |       |     |      |         |       |          |          |            |           |                        |             |                      |           |     |                            |
| 1 सोरेबिक अम्ल, सोडियम सोरेबेट, पोटाशियम सोरेबेट, सोरेबिक अम्ल के रूप में संगठित | 1 ग्रा अधिकतम | -     | -   | -    | -       | -     | -        | -        | -          | -         | -                      | -           | -                    | -         | -   | 3 ग्रा/किग्रा अधिकतम       |
| ङ एकल अथवा सममिश्रण में भारी बाने वाले अशिकर्मक :-                               |               |       |     |      |         |       |          |          |            |           |                        |             |                      |           |     |                            |
| 1 कैसागिनेन                                                                      | -             | -     | -   | -    | -       | -     | -        | -        | -          | -         | -                      | -           | 5 ग्रा/किग्रा अधिकतम | -         | -   | -                          |
| 2 ग्वार गम                                                                       | -             | -     | -   | -    | -       | -     | -        | -        | -          | -         | -                      | -           | 5 ग्रा/किग्रा अधिकतम | -         | -   | -                          |
| 3 करया गम                                                                        | -             | -     | -   | -    | -       | -     | -        | -        | -          | -         | -                      | -           | 5 ग्रा/किग्रा अधिकतम | -         | -   | -                          |
| 4 ट्रेगाकठ गम                                                                    | -             | -     | -   | -    | -       | -     | -        | -        | -          | -         | -                      | -           | 5 ग्रा/किग्रा अधिकतम | -         | -   | -                          |
| 5 जैन्था गम                                                                      | -             | -     | -   | -    | -       | -     | -        | -        | -          | -         | -                      | -           | 5 ग्रा/किग्रा अधिकतम | -         | -   | -                          |
| 6 सोडियम/पोटाशियम/कैल्शियम के एलजीनेट                                            | -             | -     | -   | -    | -       | -     | -        | -        | -          | -         | -                      | -           | 5 ग्रा/किग्रा अधिकतम | -         | -   | -                          |
| 7 अमोनियम एलजीनेट                                                                | -             | -     | -   | -    | -       | -     | -        | -        | -          | -         | -                      | -           | 5 ग्रा/किग्रा अधिकतम | -         | -   | -                          |
| 8 जेलटिन                                                                         | -             | -     | -   | -    | -       | -     | -        | -        | -          | -         | -                      | -           | 5 ग्रा/किग्रा अधिकतम | -         | -   | -                          |
| 9 पेक्टिनस                                                                       | -             | -     | -   | -    | -       | -     | -        | -        | -          | -         | -                      | -           | 5 ग्रा/किग्रा अधिकतम | -         | -   | -                          |
| 10 प्रोपायलिन ग्लाइकोल एलजीनेट                                                   | -             | -     | -   | -    | -       | -     | -        | -        | -          | -         | -                      | -           | 5 ग्रा/किग्रा अधिकतम | -         | -   | -                          |

(iv) उक्त नियमों के परिशिष्ट 'घ' में सारणी-2 के पश्चात् निम्नलिखित सारणी अन्तःस्थापित की जाएगी, अर्थात् :-

सारणी - 3

(दुग्ध उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएँ)

| क्रम सं० | अपेक्षा                  | आइसक्रीम/फ्रोजन डेजर्ट मिल्क शॉली/आइसकैंडी/शुक्ल आइसक्रीम मिश्रण | चीज/संसाधित चीज/चीज स्प्रेड/सभी अन्य चीज | वाष्पित दूध        | मधुरित सघनित दूध   | मक्खन              | मक्खन तेल/मक्खन वसा/घी | योगहर्ट/दही             |
|----------|--------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|------------------------|-------------------------|
| 1.       | कुल प्लेट काउंट          | 250,000/ग्रा. से अधिक                                            | 50,000/ग्रा. से अधिक                     | 500/ग्रा. से अधिक  | 500/ग्रा. से अधिक  | 5000/ग्रा. से अधिक | 5000/ग्रा. से अधिक     | 10,00,000/ग्रा. से अधिक |
| 2.       | कालीफॉर्म काउंट          | 10/ग्रा. से अधिक                                                 | 0.1 ग्राम में अधिक                       | 0.1 ग्राम में अधिक | 0.1 ग्राम में अधिक | 5/ग्राम से अधिक    | 1.0 ग्राम में अधिक     | 10/ग्राम से अधिक        |
| 3.       | ई. कोली                  | 1 ग्राम में अधिक                                                 | 1 ग्राम में अधिक                         | 1 ग्राम में अधिक   | 1 ग्राम में अधिक   | 1 ग्राम में अधिक   | 1 ग्राम में अधिक       | 1.0 ग्राम में अधिक      |
| 4.       | सालमोनेला                | 25 ग्राम में अधिक                                                | 25 ग्राम में अधिक                        | 25 ग्राम में अधिक  | 25 ग्राम में अधिक  | 25 ग्राम में अधिक  | 25 ग्राम में अधिक      | 25 ग्राम में अधिक       |
| 5.       | शिगेला                   | 25 ग्राम में अधिक                                                | 25 ग्राम में अधिक                        | 25 ग्राम में अधिक  | 25 ग्राम में अधिक  | 25 ग्राम में अधिक  | 25 ग्राम में अधिक      | 25 ग्राम में अधिक       |
| 6.       | स्टेफाइलोकॉकस ऑरेस       | 1 ग्राम में अधिक                                                 | 1 ग्राम में अधिक                         | 100/ग्रा. से अधिक  | 100/ग्रा. से अधिक  | 1 ग्राम में अधिक   | 1 ग्राम में अधिक       | 100/ग्राम से अधिक       |
| 7.       | यीस्ट एंड मोल्ड काउंट    | 1 ग्राम में अधिक                                                 | 1 ग्राम में अधिक                         | 1 ग्राम में अधिक   | 100/ग्राम से अधिक  | 20/ग्राम से अधिक   | 1 ग्राम में अधिक       | 100/ग्राम से अधिक       |
| 8.       | एनएरोबिक स्पोर काउंट     | 1 ग्राम में अधिक                                                 | 1 ग्राम में अधिक                         | 5/ग्राम से अधिक    | 1 ग्राम में अधिक   | 1 ग्राम में अधिक   | 1 ग्राम में अधिक       | 1 ग्राम में अधिक        |
| 9.       | लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेनस | 1 ग्राम में अधिक                                                 | कठोर चीज से भिन्न चीज: 25 ग्राम में अधिक | 1 ग्राम में अधिक   | 1 ग्राम में अधिक   | 1 ग्राम में अधिक   | 1 ग्राम में अधिक       | 1 ग्राम में अधिक        |

| क्रम सं० | अपेक्षा                  | दुग्ध गाउडर/क्रीम पाउडर/व्हे पाउडर | खाद्य केंसिन उत्पाद     | अति उच्च ताप अभिक्रियाकृत सुवासित दुग्ध | प्रास्थरीकृत दुग्ध/प्रास्थरीकृत सुवासित दुग्ध | सोमानुशित दुग्ध/सोमानुशित सुवासित दुग्ध | खोया/खैरा/भनीर         | प्राक्का/श्रीखंड                                        |
|----------|--------------------------|------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1.       | कुल प्लेट काउंट          | 50,000/ग्रा. से अनधिक              | 50,000/ग्रा. से अनधिक   | शून्य                                   | 30,000/ग्रा. से अनधिक                         | शून्य                                   | 50,000/ग्रा. से अनधिक  | 50,000/ग्रा. से अनधिक                                   |
| 2.       | कालीफार्म काउंट          | 0.1 ग्राम में अविद्यमान            | 0.1 ग्राम में अविद्यमान | 0.1 ग्राम में अविद्यमान                 | 0.1 ग्राम में अविद्यमान                       | 0.1 ग्राम में अविद्यमान                 | 30/ग्राम से अनधिक      | 10/ग्राम से अनधिक                                       |
| 3.       | ई कोली                   | 0.1 ग्राम में अविद्यमान            | 1 ग्राम में अविद्यमान   | 1 ग्राम में अविद्यमान                   | 1 ग्राम में अविद्यमान                         | 1 ग्राम में अविद्यमान                   | 1 ग्राम में अविद्यमान  | 1 ग्राम में अविद्यमान                                   |
| 4.       | सालमोनेला                | 25 ग्राम में अविद्यमान             | 25 ग्राम में अविद्यमान  | 25 ग्राम में अविद्यमान                  | 25 ग्राम में अविद्यमान                        | 25 ग्राम में अविद्यमान                  | 25 ग्राम में अविद्यमान | 25 ग्राम में अविद्यमान                                  |
| 5.       | शिगेला                   | 25 ग्राम में अविद्यमान             | 25 ग्राम में अविद्यमान  | 25 ग्राम में अविद्यमान                  | 25 ग्राम में अविद्यमान                        | 25 ग्राम में अविद्यमान                  | 25 ग्राम में अविद्यमान | 25 ग्राम में अविद्यमान                                  |
| 6.       | स्टेफाइलोकॉकस ऑरेस       | 0.1 ग्राम में अविद्यमान            | 1 ग्राम में अविद्यमान   | 1 ग्राम में अविद्यमान                   | 1 ग्राम में अविद्यमान                         | 1 ग्राम में अविद्यमान                   | 100/ग्राम से अनधिक     | 100/ग्राम से अनधिक                                      |
| 7.       | यीस्ट एंड मोल्ड काउंट    | 1 ग्राम में अविद्यमान              | 1 ग्राम में अविद्यमान   | 1 ग्राम में अविद्यमान                   | 1 ग्राम में अविद्यमान                         | 1 ग्राम में अविद्यमान                   | 250/ग्राम से अनधिक     | चक्का: 10/ग्राम से अनधिक<br>श्रीखंड : 50/ग्राम से अनधिक |
| 8.       | एनएरोबिक स्पोर काउंट     | 1 ग्राम में अविद्यमान              | 1 ग्राम में अविद्यमान   | 5/ग्राम से अनधिक                        | 1 ग्राम में अविद्यमान                         | 5/ग्राम से अनधिक                        | 1 ग्राम में अविद्यमान  | 1 ग्राम में अविद्यमान                                   |
| 9.       | लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेनस | 1 ग्राम में अविद्यमान              | 1 ग्राम में अविद्यमान   | 1 ग्राम में अविद्यमान                   | 1 ग्राम में अविद्यमान                         | 1 ग्राम में अविद्यमान                   | 1 ग्राम में अविद्यमान  | 1 ग्राम में अविद्यमान                                   |

[पी. 15014/7/2002-पी.एच. (खाद्य)]

पाद टिप्पणी :—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955, कानून अ. 2106, तारीख 12 सितम्बर, 1955 के द्वारा भारत के राजपत्र के भाग-II, खण्ड 3 में प्रकाशित किए गए थे और अन्तिम संशोधन का कानून 339(अ) तारीख 27-5-2005 के द्वारा किया गया। र किया गया।

## MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

## NOTIFICATION

New Delhi, the 7th June, 2005

**G.S.R. 356(E).**—Whereas a draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, were published, as required by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), at pages 1 to 94 in the Gazette of India, Extraordinary, Part II, Section 3, sub-section (i), dated the 20<sup>th</sup> June 2003, under the notification of the Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health), number G.S.R.497 (E), dated the 20<sup>th</sup> June, 2003, inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby before the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Official Gazette containing the said notification, were made available to the public;

And whereas, the copies of the said Gazette were made available to the public on the 25<sup>th</sup> June 2003;

And whereas, objections and suggestions received from the public within the specified period on the said draft rules have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of powers conferred by section 23 of the said Act, the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standard, hereby makes the following rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, namely :-

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (Fourth Amendment) Rules, 2005.
- (2) They shall come into force after six months from the date of their publication in the Official Gazette.
2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, (hereinafter referred to as said rules),-
  - (i) In rule 42, in sub rule (zzz), after clause (18), the following shall be inserted, namely: -

“(ZZZ) (19)- Every package of Low Fat Paneer/Chhana shall carry

the following label, namely:-

Low Fat Paneer/Chhana

(ZZZ) (20)- Every package of Cheese(s), if coated /packed with food grade waxes/polyfilm/wrapping of cloth, shall bear the following label, namely:-

Remove the outer coating/packing before consumption

(ZZZ) (21)- Every package of Frozen Desert/Frozen Confection shall bear the following label, namely:-

Frozen Deserts/Frozen Confection Contain.....Milk Fat \*  
/Edible Vegetable Oil \*/and Vegetable Fat \*.

\* Strike out whichever is not applicable.

(ii) In Appendix 'B' to the said rules,-

(a) for item "A 07.04.01", the following shall be substituted, namely:-

"A. 07.04.01- Ice Candy means the product obtained by freezing a pasteurized mix prepared from a mixture of water, nutritive sweeteners e.g. "sugar, dextrose, liquid glucose, dried liquid glucose, honey", fruits and fruit products, coffee, cocoa, ginger, nuts and salt. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirement

(i) Total sugars expressed as Sucrose..... Not less than 10.0 percent"

(b) in item "A.11.01.01", the following shall be added at the end, namely:-

"Total urea content in the milk shall not be more than 700 ppm".

(c) in item "A. 11.01.11",-

(i) against the entry "Buffalo Milk" occurring in column 1, under column 3,-

(a) after the words, "Haryana", the words, "Jharkhand" shall be inserted;

(b) after the words, "Uttar Pradesh", the words, "Uttaranchal" shall be inserted;

- (c) after the words, “Arunachal Pradesh”, the words, “Chhatisgarh” shall be inserted;
- (ii) against the entry, “Cow Milk” occurring in column 1, under column 3, -
  - (a) after the words, “Bihar”, the words, “Chhatisgarh” shall be inserted;
  - (b) after the words, “Uttar Pradesh”, the words, “Uttaranchal” shall be inserted;
  - (c) after the words, “Jammu and Kashmir”, the words, “Jharkhand” shall be inserted;
- (iii) against the entry, “Goat or Sheep Milk” occurring in column 1, under column 3, -
  - (a) after the words, “Chandigarh”, the words, “Chhatisgarh” shall be inserted;
  - (b) after the words, “Uttar Pradesh”, the words, “Uttaranchal” shall be inserted;
  - (c) after the words, “Jammu and Kashmir”, the words, “Jharkhand” shall be inserted;
- (d) after item A.11.02.02, the following shall be inserted, namely:-

**“A.11.02.02.01- Cream Powder** means the product obtained by partial removal of water from cream obtained from milk of cow and / or buffalo. The fat and / or protein content of the cream may be adjusted by addition and / or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall be of uniform colour and shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall also be free from vegetable oil /fat, mineral oil, added flavour and any substance foreign to milk. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- (i) Moisture - Not more than 5.0 percent
- (ii) Milk fat - Not less than 42.0 percent
- (iii) Milk protein in  
Milk solid not fat - Not less than 34.0 percent.”;

(e) in item A.11.02.05, the following shall be added at the end, namely:-

“Provided that paneer or chhana when sold as low fat paneer or chhana, it shall conform to the following requirements: -

- |               |   |                                            |
|---------------|---|--------------------------------------------|
| (i) Moisture  | - | Not more than 70.0 percent                 |
| (ii) Milk Fat | - | Not more than 15.0 percent of dry matter : |

Provided further that such low fat paneer/chhana shall be sold in sealed package only and shall bear proper label declaration as provided in sub rule (zzz) (19) of rule 42.”;

(f) for items A.11.02.07, A.11.02.07.01 and A.11.02.07.02, the following shall be substituted, namely:-

“**A.11.02.06 - Cheese** means the ripened or unripened soft or semihard, hard and extra hard product, which may be coated with food grade waxes or polyfilm, and in which the whey protein/casein ratio does not exceed that of milk. Cheese is obtained by coagulating wholly or partly milk and/or products obtained from milk through the action of non-animal rennet or other suitable coagulating agents and by partially draining the whey resulting from such coagulation and/or processing techniques involving coagulation of milk and / or products obtained from milk which give a final product with similar physical, chemical and organoleptic characteristics. The product may contain starter cultures of harmless lactic acid and / or flavour producing bacteria and cultures of other harmless microorganisms, safe and suitable enzymes and sodium chloride. It may be in the form of blocks, slices, cut, shredded or grated cheese.

**Ripened Cheese** is cheese which is not ready for consumption shortly after manufacture but which must be held for some time at such temperature and under such other conditions as will result in necessary biochemical and physical changes characterising the cheese in ~~question~~.

**Mould Ripened cheese** is a ripened cheese in which the ripening has been

accomplished primarily by the development of characteristic mould growth throughout the interior and/ or on the surface of the cheese.

**Unripened cheese** including fresh cheese is cheese which is ready for consumption shortly after manufacture.

Cheese or varieties of cheeses shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D:

Provided that cheese or varieties of cheeses coated with food grade waxes/or polyfilm /or wrapping of cloth shall bear proper label declaration as provided in sub-rule(ZZZ) (20) of rule 42. It shall conform to the following requirements:

| Product                 | Moisture                   | Milk Fat on Dry Basis      |
|-------------------------|----------------------------|----------------------------|
| (1)                     | (2)                        | (3)                        |
| (i) Hard Pressed Cheese | Not more than 39.0 percent | Not less than 48.0 percent |
| (ii) Semi Hard Cheese   | Not more than 45.0 percent | Not less than 40.0 percent |
| (iii) Semi Soft Cheese  | Not more than 52.0 percent | Not less than 45.0 percent |
| (iv) Soft Cheese        | Not more than 80.0 percent | Not less than 20.0 percent |
| (v) Extra Hard Cheese   | Not more than 36.0 percent | Not less than 32.0 percent |
| (vi) Mozzarella Cheese  | Not more than 60.0 percent | Not less than 35.0 percent |
| (vii) Pizza Cheese      | Not more than 54.0 percent | Not less than 35.0 percent |

**A.11.02.06:01 -Processed Cheese** means the product obtained by grinding, mixing, melting and emulsifying one or more varieties of cheeses with the aid of heat and emulsifying agents. It may contain cream, butter, butter oil and other milk products subject to maximum 5.0 percent lactose content in the final product and edible common salt, vinegar/ acetic acid, spices and other vegetable seasoning and foods other than sugars properly cooked or prepared for flavouring and characterization of the product provided



these additions do not exceed one sixth of the weight of the total solids of the final product on dry matter basis and cultures of harmless bacteria and enzymes. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                              |
|------|-----------------------|---|------------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 47.0 percent   |
| (ii) | Milk Fat on dry basis | - | Not less than 40.0 percent : |

Provided that processed cheese chiplets (packed sliced cheese) when sold in a package other than tin, shall not contain more than 50.0 percent moisture.

**A.11.02.06.02- Processed Cheese Spread** means the product obtained by grinding, mixing, melting and emulsifying one or more varieties of cheese with emulsifying agents with the aid of heat. It may contain Cream, Butter /Butter oil and other dairy products, subject to a maximum limit of 5.0 percent lactose in the final product, salt, vinegar, spices, condiments and seasonings, natural carbohydrate sweetening agents namely sucrose, dextrose, corn syrup, corn syrup solids, honey, maltose, malt syrup and hydrolysed lactose and foods properly cooked or otherwise prepared for flavouring and characterization of the product provided these additions do not exceed one sixth of the weight of total solids of the final product on dry weight basis and cultures of harmless bacteria and enzymes. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                            |
|------|-----------------------|---|----------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 60.0 percent |
| (ii) | Milk Fat on dry basis | - | Not less than 40.0 percent |

**A.11.02.06.03-Cheddar Cheese** means ripened hard cheese obtained by coagulating heated/ pasteurised milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall be in the form of hard pressed block with a coating of food grade waxes or wrapping of cloth, or polyfilm. It shall have firm, smooth and waxy texture with a pale straw to orange colour without any gas holes. It may contain food additives permitted in

Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix

D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                            |
|------|-----------------------|---|----------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 39.0 percent |
| (ii) | Milk Fat on Dry Basis | - | Not less than 48.0 percent |

**A.11.02.06.04- Danbo Cheese** means ripened semi hard cheese obtained by coagulating heated/ pasteurised milk of Cow and / or Buffalo and mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall be smooth in appearance with firm texture and uniform yellow colour and may be coated with food grade waxes or wrapping of cloth, or polyfilm. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                             |
|------|-----------------------|---|-----------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 39.0 percent  |
| (ii) | Milk Fat on Dry Basis | - | Not less than 45. 0 percent |

**A.11.02.06.05- Edam Cheese** means the ripened semi hard cheese obtained by coagulating heated / pasteurised milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have a firm texture suitable for cutting with a yellowish colour and a hard rind which may be coated with food grade waxes, wrapping of cloth, polyfilm or vegetable oil . It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                            |
|------|-----------------------|---|----------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 46.0 percent |
| (ii) | Milk Fat on Dry Basis | - | Not less than 40.0 percent |

**A.11.02.06.06- Gouda Cheese** means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and /or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless

lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have firm texture suitable for cutting, straw to yellowish colour and a hard rind which may be coated with food grade waxes, wrapping of cloth, or vegetable oil. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                            |
|------|-----------------------|---|----------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 43.0 percent |
| (ii) | Milk Fat on Dry Basis | - | Not less than 48.0 percent |

**A.11.02.06.07- Havarti Cheese** means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have firm texture suitable for cutting, a light yellow colour and may have a semi soft slightly greasy rind. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

| Requirements          | Havarti                    | 30 percent Havarti         | 60 percent Havarti         |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| (1)                   | (2)                        | (3)                        | (4)                        |
| Moisture              | Not more than 48.0 percent | Not more than 53.0 percent | Not more than 60.0 percent |
| Milk Fat on Dry basis | Not less than 45.0 percent | Not less than 30.0 percent | Not less than 60.0 percent |

**A.11.02.06.08- Tilsiter** means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and cultures of *Bacterium linens*, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have firm texture suitable for cutting with a ivory to yellow colour with a firm rind which may show red and yellow smear producing bacteria or coated with food grade waxes or wrapping of cloth, or polyfilm after removal of the smear. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

| Requirements          | Tilsiter                   | 30 percent Tilsiter        | 60 percent Tilsiter        |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| (1)                   | (2)                        | (3)                        | (4)                        |
| Moisture              | Not more than 47.0 percent | Not more than 53.0 percent | Not more than 39.0 percent |
| Milk Fat on Dry basis | Not less than 45.0 percent | Not less than 30.0 percent | Not less than 60.0 percent |

**A.11.02.06.09- Cottage Cheese and Creamed Cottage Cheese** means soft unripened cheese obtained by coagulation of pasteurised skimmed milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid bacteria with or without the addition of other suitable coagulating enzymes. Creamed Cottage Cheese is cottage cheese to which a pasteurised creaming mixture of cream, skimmed milk, condensed milk, non fat dry milk, dry milk protein, Sodium/ Potassium/ Calcium/ Ammonium caseinate is added. It shall have a soft texture with a natural white colour. It may contain spices, condiments, seasonings and fruits pulp. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- (i) Moisture - Not more than 80.0 percent
- (ii) Milk Fat - Not less than 4.0 percent  
(in Creamed Cottage Cheese)

**A.11.02.06.10- Cream Cheese (Rahmfrischkase)** means soft unripened cheese obtained by coagulation of pasteurized milk of cow and / or buffalo or mixtures thereof and pasteurized cream with cultures of harmless lactic acid producing bacteria with or without the addition of suitable coagulating enzymes. It shall have a soft smooth texture with a white to light cream colour. It may contain spices, condiments, seasonings and fruits pulp. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- (i) Moisture - Not more than 55.0 percent
- (ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 70.0 percent

**A.11.02.06.11- Coulommiers Cheese** means soft unripened cheese obtained by coagulation of milk of cow and / or buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes and moulds characteristic of the variety. It shall have soft texture and white to cream yellow colour and may show presence of white mould including orange or red spots on the surface. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                            |
|------|-----------------------|---|----------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 56.0 percent |
| (ii) | Milk Fat on Dry Basis | - | Not less than 46.0 percent |

**A.11.02.06.12- Camembert Cheese** means ripened soft cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and cultures of *Penicillium caseicolum* and *Bacterium linens*, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It may be in the form of flat cylindrical shaped cheese covered with white mould (*Penicillium caseicolum*) with occasional orange coloured spots (*Bacterium linens*). It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

| Requirements          | 30.0 percent<br>Camembert<br>Cheese | 40.0 percent<br>Camembert<br>Cheese | 45.0 percent<br>Camembert<br>Cheese | 50.0 percent<br>Camembert<br>Cheese |
|-----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| (1)                   | (2)                                 | (3)                                 | (4)                                 | (5)                                 |
| Moisture              | Not more than 62.0 percent          | Not more than 56.0 percent          | Not more than 56.0 percent          | Not. more than 56.0 percent         |
| Milk Fat on Dry basis | Not less than 30.0 percent          | Not less than 40.0 percent          | Not less than 45.0 percent          | Not less than 50.0 percent          |

**A. 11.02.06.13- Brie Cheese** means soft ripened cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and cultures of *Penicillium caseicolum* and *Bacterium linens*, non-animal rennet

and other suitable enzymes. It shall be white to creamy yellow in colour with a smooth texture showing presence of white mould (*Penicillium caseicolum*) with occasional orange coloured spots (*Bacterium linens*) on the rind. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements :-

- |      |                       |   |                            |
|------|-----------------------|---|----------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 56.0 percent |
| (ii) | Milk Fat on Dry basis | - | Not less than 40.0 percent |

**A.11.02.06.14- Saint Paulin** means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with non-animal rennet, cultures of harmless lactic acid producing bacteria or other suitable enzymes. It shall have white to yellow colour with a firm and flexible texture and a hard rind which may be coated with food grade waxes or polyfilm. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                            |
|------|-----------------------|---|----------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 56.0 percent |
| (ii) | Milk Fat on Dry Basis | - | Not less than 40.0 percent |

**A.11.02.06.15- Samsoe** means hard ripened cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or combination there of with non-animal rennet and cultures of harmless lactic acid producing bacteria or suitable coagulating enzymes. It shall be yellow in colour with a firm texture suitable for cutting and may have a rind with or without food grade waxes or polyfilm coating. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

| Requirements               | Samsoe                     | 30 percent Samsoe          |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| (1)                        | (2)                        | (3)                        |
| (i) Moisture               | Not more than 44.0 percent | Not more than 50.0 percent |
| (ii) Milk Fat on Dry Basis | Not less than 45.0 percent | Not less than 30.0 percent |

**A.11.02.06.16- Emmentaler** means hard ripened cheese with round holes obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with non-animal rennet, cultures of harmless lactic acid producing bacteria or other suitable coagulating enzymes. It may contain Cupric Sulphate not exceeding 15 mg/ kg expressed as Copper. It shall have a light yellow colour and a firm texture suitable for cutting and may have a hard rind. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                            |
|------|-----------------------|---|----------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 40.0 percent |
| (ii) | Milk Fat on Dry Basis | - | Not less than 45.0 percent |

**A.11.02.06.17- Provolone** means pasta filata cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It may be smoked. It shall be white to yellow straw in colour with a fibrous or smooth body and rind which may be covered with vegetable fat / oil, food grade waxes or polyfilm. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:-

- |      |                       |   |                            |
|------|-----------------------|---|----------------------------|
| (i)  | Moisture-             |   |                            |
| (a)  | Unsmoked Cheese       | - | Not more than 47.0 percent |
| (b)  | Smoked Cheese         | - | Not more than 45.0 percent |
| (ii) | Milk Fat on Dry Basis | - | Not less than 45.0 percent |

**A.11.02.06.18- Extra Hard Grating Cheese** means ripened cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo, goat/ sheep milk or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet, or other suitable coagulating enzymes. It may be white to light cream in colour with a slightly brittle texture and an extra hard rind which may be coated with vegetable oil, food grade waxes or polyfilm. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the

microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- (i) Moisture - Not more than 36.0 percent
- (ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 32.0 percent.”;

- (g) for items A.11.02.08, A.11.02.08.01, A.11.02.09, A.11.02.10, A.11.02.11, A.11.02.12, A.11.02.13, A.11.02.13.01, A.11.02.14, A.11.02.15 and A.11.02.16, the following shall be substituted, namely:-

**“A. 11.02.07- Ice Cream, Kulfi, Chocolate Ice Cream or Softy Ice Cream**

means the product obtained by freezing a pasteurised mix prepared from milk and / or other products derived from milk with the addition of nutritive sweetening agents e.g. sugar, dextrose, fructose, liquid glucose, dried liquid glucose, maltodextrin, high maltose corn syrup, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, ginger and nuts. It may also contain Chocolate, and bakery products such as cake, or cookies as a separate layer and / or coating. It may be frozen hard or frozen to a soft consistency. It shall be free from artificial sweetener. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

| Requirements                | Ice Cream                  | Medium Fat Ice Cream                                 | Low Fat Ice Cream          |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------|
| (1)                         | (2)                        | (3)                                                  | (4)                        |
| (1) Total Solids            | Not less than 36.0 percent | Not less than 30.0 percent                           | Not less than 26.0 percent |
| (2) Wt/ Vol. (gms / l)      | Not less than 525          | Not less than 475                                    | Not less than 475          |
| (3) Milk Fat                | Not less than 10.0 percent | Not less than 5.0 percent but less than 10.0 percent | Not more than 2.5 percent  |
| (4) Milk Protein (N x 6.38) | Not less than 3.5 percent  | Not less than 3.5 percent                            | Not less than 2.5 percent  |

**Note :-** In case where chocolate, cake or similar food coating, base or layer forms a separate part of the product, only the Ice Cream portion shall conform to the requirements given above. The type of ice-cream shall be clearly indicated on the label otherwise standard for ice-cream shall apply.



**A. 11.02.07.01- Dried Ice Cream Mix/ Dried Frozen Dessert/ Confection**

means the product in a powder form which on addition of prescribed amount of water shall give a product conforming to the requirements of the respective products, namely,- ice cream, medium fat ice-cream, low fat ice-cream as prescribed under item A.11.02.07 and frozen confection, medium fat frozen confection and low fat frozen confection as prescribed under item A. 11.02.07.02 of these rules except the requirement of weight/volume for both the products. The moisture content of the product shall not be more than 4.0 percent . It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D.

**A. 11.02.07.02- Frozen Dessert/ Frozen Confection** means the product obtained by freezing a pasteurised mix prepared with milk fat and / or edible vegetable oils and fats having a melting point of not more than  $37.0^{\circ}\text{C}$  in combination and milk protein alone or in combination/ or vegetable protein products in combination with the addition of nutritive sweetening agents e.g. sugar, dextrose, fructose, liquid glucose, dried liquid glucose, maltodextrin, high maltose corn syrup, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products coffee, cocoa, ginger, and nuts. It may also contain chocolate, cake or cookies as a separate layer or coating. It may be frozen hard or frozen to a soft consistency. It shall be free from artificial sweetener. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

| Requirements                 | Frozen Dessert/<br>Frozen Confection | Medium Fat<br>Frozen Dessert/<br>Frozen Confection   | Low Fat<br>Frozen Dessert/<br>Frozen Confection |
|------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| (1)                          | (2)                                  | (3)                                                  | (4)                                             |
| (1) Total Solids             | Not less than 36.0 percent           | Not less than 30.0 percent                           | Not less than 26.0 percent                      |
| (2) Weight/ Volume (gms / l) | Not less than 525                    | Not less than 475                                    | Not less than 475                               |
| (3) Total Fat                | Not less than 10.0 percent           | Not less than 5.0 percent but less than 10.0 percent | Not more than 2.5 percent                       |
| (4) Total Protein (N x 6.25) | Not less than 3.5 percent            | Not less than 3.5 percent                            | Not less than 2.5 percent                       |

**Note :-** In case where chocolate, cake or similar food coating, base or layer forms a separate part of the product, only the frozen dessert/ Frozen confection portion shall conform to the requirements given above. The type of frozen confection shall be clearly indicated on the label otherwise, standards of frozen dessert/ frozen confection shall apply and every package of Frozen Dessert/ Frozen Confection shall bear proper label declaration as per sub-rule (ZZZ) (21) of rule 42.

**A. 11.02.08- Milk Ice or Milk Lolly** means the product obtained by freezing a pasteurised mix prepared from milk and /or other products derived from milk with the addition of natural sweetening agents i.e. sugar, dextrose, fructose, liquid glucose, dried liquid glucose, maltodextrin, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, ginger, and nuts. It may also contain chocolate, and bakery products such as cake or cookies as a separate layer and / or coating. It shall be free from artificial sweetener. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- (1) Total solids (m/m) - Not less than 20.0 percent
- (2) Milk Fat (m/m) - Not more than 2.0 percent
- (3) Milk Protein (N x 6.38) - Not less than 3.5 percent

**A. 11.02.09 - Evaporated Milk** means the product obtained by partial removal of water from milk of cow and /or buffalo by heat or any other process which leads to a product of the same composition and characteristics. The fat and protein content of the milk may be adjusted by addition and /or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall be free from any substance foreign to milk. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

| Product             | Milk Fat                      | Milk Solids                    | Milk protein in milk solids not fat |
|---------------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| (1)                 | (2)                           | (3)                            | (4)                                 |
| (i) Evaporated Milk | Not less than 8.0 percent m/m | Not less than 26.0 percent m/m | Not less than 34.0 percent m/m      |

| (1)                                 | (2)                                                         | (3)                            | (4)                            |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| (ii) Evaporated partly skimmed milk | Not less than 1.0 percent and not more than 8.0 percent m/m | Not less than 20.0 percent m/m | Not less than 34.0 percent m/m |
| (iii) Evaporated Skimmed milk       | Not more than 1.0 percent m/m                               | Not less than 20.0 percent m/m | Not less than 34.0 percent m/m |
| (iv) Evaporated High Fat milk       | Not less than 15.0 percent m/m                              | Not less than 11.5 percent m/m | Not less than 34.0 percent m/m |

**A. 11.02.10- Sweetened Condensed Milk** means the product obtained by partial removal of water from milk of Cow and /or Buffalo with the addition of sugar or a combination of sucrose with other sugars or by any other process which leads to a product of the same composition and characteristics. The fat and / or protein content of the milk may be adjusted by addition and /or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall be free from any substance foreign to milk. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

| Product                                       | Milk Fat                                                          | Milk Solids                     | Milk protein in milk solids not fat |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| (1)                                           | (2)                                                               | (3)                             | (4)                                 |
| (i) Sweetened condensed milk                  | Not less than 9.0 percent m/m                                     | Not less than 31.0 percent m/m  | Not less than 34.0 percent m/m      |
| (ii) Sweetened condensed skimmed milk         | Not more than 1.0 percent m/m                                     | Not less than 26.0 percent m/m. | Not less than 34.0 percent m/m      |
| (iii) Sweetened condensed partly skimmed milk | Not less than 3.0 per cent m/m and not more than 9.0 per cent m/m | Not less than 28.0 percent m/m  | Not less than 34.0 percent m/m      |
| (iv) Sweetened condensed High fat milk        | Not less than 16.0 percent m/m                                    | Not less than 30.0 percent m/m  | Not less than 34.0 percent m/m      |

**A.11.02.11- Milk Powder** means the product obtained by partial removal of water from milk of Cow and /or Buffalo. The fat and /or protein content of the milk may be adjusted by addition and /or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter

the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall be of uniform colour and shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall also be free from vegetable oil /fat, mineral oil, thickening agents, added flavour and sweetening agent. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

| Product                                  | Moisture                            | Milk Fat                                                                       | Milk protein<br>in milk solids<br>not fat | Titration<br>acidity(ml<br>0.1N NaOH/<br>10 gm solids<br>not fat | Solubility<br>Percent | Total ash<br>on dry<br>weight<br>basis |
|------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------|
| (1)                                      | (2)                                 | (3)                                                                            | (4)                                       | (5)                                                              | (6)                   | (7)                                    |
| (i) Whole<br>milk<br>powder              | Not more<br>than 4.0<br>percent m/m | Not less than<br>26.0 percent<br>m/m                                           | Not less than<br>34.0 percent<br>m/m      | Not more than<br>18.0                                            | Not less<br>than 99   | Not more<br>than 7.3<br>percent        |
| (ii) Partly<br>Skimmed<br>milk<br>powder | Not more<br>than 5.0<br>percent m/m | Not less than<br>1.5 per cent m/m<br>and not more<br>than 26.0<br>per cent m/m | Not less than<br>34.0 percent<br>m/m      | Not more than<br>18.0                                            | Not less<br>than 99   | Not more<br>than 8.2<br>percent        |
| (iii) Skimmed<br>milk<br>powder          | Not more<br>than 5.0<br>percent m/m | Not more<br>than 1.5<br>percent m/m                                            | Not less than<br>34.0 percent<br>m/m      | Not more than<br>18.0                                            | Not less<br>than 99   | Not more<br>than 8.2<br>percent        |

(h) items number A.11.02.17, A.11.02.18, A.11.02.18.01, A.11.02.18.02 and A.11.02.18.03 shall be renumbered as A.11.02.12, A.11.02.13, A.11.02.13.01, A. 11.02.13.02 and A. 11.02.13.03 respectively;

(i) for items A.11.02.19 and A.11.02.20, the following shall be substituted, namely:-

**“A.11.02.14- Butter** means the fatty product derived exclusively from milk of Cow and/ or Buffalo or its products principally in the form of an emulsion of the type water – in – oil. The product may be with or without added common salt and starter cultures of harmless lactic acid and / or flavour producing bacteria. Table butter shall be obtained from pasteurized milk and /or other milk products which have undergone adequate heat treatment to ensure microbial safety. It

shall be free from animal body fat, vegetable oil and fat, mineral oil and added flavour. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D:

Provided that where butter is sold or offered for sale with out any indication as to whether it is table or deshi butter, the standards of table butter shall apply.

It shall conform to the following requirements: -

| Product                  | Moisture                       | Milk Fat                       | Milk solids not fat           | Common salt                   |
|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| (1)                      | (2)                            | (3)                            | (4)                           | (5)                           |
| (i) Table Butter         | Not more than 16.0 percent m/m | Not less than 80.0 percent m/m | Not more than 1.5 percent m/m | Not more than 3.0 percent m/m |
| (ii) Desi Cooking Butter | -                              | Not less than 76.0 percent m/m | -                             | -                             |

(j) item number A.11.02.21 shall be renumbered as A.11.02.15 and in item A.11.02.15, so renumbered, in the Table,-

(i) after serial number 6 and entries relating thereto, the following shall be inserted, namely:-

| 1   | 2           | 3            | 4  | 5   | 6   |
|-----|-------------|--------------|----|-----|-----|
| 6 A | Chhatisgarh | 40.0 to 44.0 | 26 | 3.0 | 0.5 |

(ii) after serial number 13 and entries relating thereto, the following shall be inserted, namely:-

| 1   | 2         | 3            | 4  | 5   | 6   |
|-----|-----------|--------------|----|-----|-----|
| 13A | Jharkhand | 40.0 to 43.0 | 28 | 3.0 | 0.5 |

(iii) after serial number 29 and entries relating thereto, the following shall be inserted, namely:-

| 1   | 2           | 3            | 4  | 5   | 6   |
|-----|-------------|--------------|----|-----|-----|
| 29A | Uttaranchal | 40.0 to 43.0 | 26 | 3.0 | 0.5 |

(k) for item A.11.02.21.01, the following shall be substituted, namely:-

**“A. 11.02.15.01-Milkfat /Butter oil and Anhydrous Milk Fat /Anhydrous Butter oil** means the fatty products derived exclusively from milk and /or products obtained from milk by means of processes which result in almost total removal of water and milk solids not fat. It shall have pleasant taste and flavour free from off odour and rancidity. It shall be free from vegetable oil /fat, animal body fat, mineral oil, added flavour and any other substance foreign to milk. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

| Requirements                                             | Milk Fat/ Butter Oil       | Anhydrous milk fat/<br>Anhydrous Butter Oil |
|----------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------|
| (1)                                                      | (2)                        | (3)                                         |
| (i) B.R. reading at 40 °C                                | 40 - 44                    | 40 - 44                                     |
| (ii) Moisture m/m                                        | Not more than 0.4 percent  | Not more than 0.1 percent                   |
| (iii) Milk Fat m/m                                       | Not less than 99.6 percent | Not less than 99.8 percent                  |
| (iv) Reichert Value                                      | Not less than 24           | Not less than 24                            |
| (v) F.F.A as Oleic acid                                  | Not more than 0.4 percent  | Not more than 0.3 percent                   |
| (vi) Peroxide Value (milli-equivalents of Oxygen/kg fat) | Not more than 0.6          | Not more than 0.3                           |
| (vii) Boudouin Test                                      | Negative                   | Negative                                    |

(l) items number A.11.02.22 and A.11.02.22.01 shall be renumbered as A.11.02.16 and A.11.02.16.01, respectively;

(m) for item A.11.02.23, the following shall be substituted, namely:-

**“A.11.02.17 YOGHURT** means a coagulated product obtained from pasteurized or boiled milk or concentrated milk, pasteurized skimmed milk and /or pasteurized cream or a mixture of two or more of these products by lactic acid fermentation through the action of *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*. It may also contain cultures of *Bifidobacterium bifidus* and *Lactobacillus acidophilus* and other cultures of suitable lactic acid producing harmless bacteria and if added, a declaration to this effect shall be made on the label. The microorganisms in the final product must

be viable and abundant. It may contain milk powder, skimmed milk powder, unfermented buttermilk, concentrated whey, whey powder, whey protein, whey protein concentrate, water soluble milk proteins, edible casein, and caseinates manufactured from pasteurized products. It may also contain sugar, corn syrup or glucose syrup in sweetened yoghurt and fruits in fruits yoghurt. It shall have smooth surface and thick consistency without separation of whey. It shall be free from vegetable oil /fat, animal body fat, mineral oil and any other substance foreign to milk. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:-

| Product                           | Milk Fat                                                        | Milk solids not fat           | Milk protein                  | Sugar                         |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| (1)                               | (2)                                                             | (3)                           | (4)                           | (5)                           |
| (i) Yoghurt                       | Not less than 3.0 percent m/m                                   | Not less than 8.5 percent m/m | Not less than 3.2 percent m/m | -                             |
| (ii) Partly skimmed Yoghurt       | Not less than 0.5 percent m/m and not more than 3.0 percent m/m | Not less than 8.5 percent m/m | Not less than 3.2 percent m/m | -                             |
| (iii) Skimmed Yoghurt             | Not more than 0.5 percent m/m                                   | Not less than 8.5 percent m/m | Not less than 3.2 percent m/m | -                             |
| (iv) Sweetened/ Flavoured Yoghurt | Not less than 3.0 percent m/m                                   | Not less than 8.5 percent m/m | Not less than 3.2 percent m/m | Not less than 6.0 percent m/m |
| (v) Fruit Yoghurt                 | Not less than 1.5 percent m/m                                   | Not less than 8.5 percent m/m | Not less than 2.6 percent m/m | Not less than 6.0 percent m/m |

Provided that titrable acidity as lactic acid shall not be less than 0.85 percent and not more than 1.2 percent The specific lactic acid producing bacterial count per gram shall not be less than 10, 00,000.

Provided further that the type of Yoghurt shall be clearly indicated on the label otherwise standards of plain Yoghurt shall apply. The Yoghurt subjected to heat treatment after fermentation at temperature not less than 65°C shall be labelled as Thermised or Heat Treated Yoghurt and shall conform to the above parameters except the minimum requirement of specific lactic acid producing count per gram;

- (n) after item A.11.02.23, renumbered as A.11.02.17, the following shall be added, namely:-

**“A.11.02.18 Whey Powder** means the product obtained by spray or roller drying sweet whey or acid whey from which major portion of milk fat has been removed.

**Sweet Whey** means the fluid separated from the curd after the coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk in the manufacture of cheese, casein or similar products, principally with non-animal rennet type enzymes.

**Acid Whey** is obtained after coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk, principally with acids of the types used for manufacture of edible acid casein, chhana, paneer, or fresh cheese. It shall be of uniform colour with pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

| Requirement                                         | Whey Powder                    | Acid Whey Powder               |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| (1)                                                 | (2)                            | (3)                            |
| (i) Moisture                                        | Not more than 5.0 percent      | Not more than 4.5 percent      |
| (ii) Milk Fat                                       | Not more than 2.0 percent m/m  | Not more than 2.0 percent m/m  |
| (iii) Milk Protein (N× 6.38)                        | Not less than 10.0 percent m/m | Not less than 7.0 percent m/m  |
| (iv) Total Ash                                      | Not more than 9.5 percent m/m  | Not more than 15.0 percent m/m |
| (v) pH (in 10.0% solution)                          | Not less than 5.1              | Not more than 5.1              |
| (vi) Lactose content expressed as anhydrous Lactose | Not less than 61.0 percent m/m | Not less than 61.0 percent m/m |

- Note:-** (i) Although the powders may contain both anhydrous lactose and lactose monohydrates, the lactose content is expressed as anhydrous lactose.
- (ii) 100 parts of lactose monohydrate contain 95 parts of anhydrous lactose.

**A.11.02.19 Edible Casein Products** mean the products obtained by separating, washing and drying the coagulum of skimmed milk.

**Edible acid casein** means the product obtained by separating, washing and drying the acid precipitated coagulum of skimmed milk.



**Edible non-animal rennet casein** means the product obtained after washing and drying the coagulum remaining after separating the whey from the skimmed milk which has been coagulated by non-animal rennet or by other coagulating enzymes.

**Edible caseinate** means the dry product obtained by reaction of edible casein or fresh casein curd with food grade neutralizing agents and which has been subjected to an appropriate heat treatment. It shall be qualified by the name of the cation and the drying process used (Spray or Roller dried).

The products shall be white to pale cream or have greenish tinge, free from lumps and any unpleasant foreign flavour. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

| Requirements                                    | Non-animal rennet Casein       | Acid Casein                    | Caseinate                      |
|-------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| (1)                                             | (2)                            | (3)                            | (4)                            |
| (i) Moisture                                    | Not more than 12.0 percent m/m | Not more than 12.0 percent m/m | Not more than 8.0 percent m/m  |
| (ii) Milk Fat                                   | Not more than 2.0 percent m/m  | Not more than 2.0 percent m/m  | Not more than 2.0 percent m/m  |
| (iii) Milk Protein (N×6.38) on dry weight basis | Not less than 84.0 percent m/m | Not less than 90.0 percent m/m | Not less than 88.0 percent m/m |
| (iv) Casein in Protein                          | Not less than 95.0 percent m/m | Not less than 95.0 percent m/m | Not less than 95.0 percent m/m |
| (v) Ash including P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> | Not less than 7.5 percent m/m  | Not more than 2.5 percent m/m  | -                              |
| (vi) Lactose                                    | Not more than 1.0 percent m/m  | Not more than 1.0 percent m/m  | Not more than 1.0 percent m/m  |
| (vii) Free Acid ml 0.1N Na OH /gm               | -                              | Not more than 0.27 percent     | -                              |
| (viii) pH Value in 10 %                         | -                              | -                              | Not more than 8.0              |

13

(iii) in the said rules, in Appendix 'C', after Table-13 the following shall be inserted, namely:— inserted,  
namely:-

1728 GT/05-9

TABLE-14  
(Food Additives for use in milk products)

| Sl. No.                                                                            | Name of Additives                                            | Cheese/Shred/cut | Processed cheese | Processed cheese spread | All types of Voghurts | Evaporated milk   | Sweetened condensed milk | Butter | Milk Fat/Butter Oil And Anhydrous milk fat/Anhydrous Butter Oil | Milk Powder & Cream Powder                                                                                                         | Ice cream/Kulfi/ Frozen dessert/Milk Candy | Casein products | Whey Powder | Chhana/Paneer |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------|-------------|---------------|
| <b>A. Stabilisers singly or in combination expressed as anhydrous substances:-</b> |                                                              |                  |                  |                         |                       |                   |                          |        |                                                                 |                                                                                                                                    |                                            |                 |             |               |
| 1                                                                                  | (a) Sodium Chloride, Potassium Chloride, Calcium Chloride    | -                | -                | -                       | -                     | -                 | -                        | -      | -                                                               | Cream powder- 3gm/kg singly or in combination, maximum                                                                             | -                                          | -               | -           | -             |
|                                                                                    | (b) Calcium Carbonate, potassium carbonate, sodium Carbonate | -                | -                | -                       | -                     | -                 | -                        | -      | -                                                               | Milk powder -Calcium chloride, Sodium Citrate, Sodium Salts of orthophosphoric acid and Polyphosphoric acid (as linear phosphate)- | -                                          | GMP             | -           | -             |
|                                                                                    | (c) Calcium citrate, Sodium citrate and potassium citrate    | -                | -                | -                       | -                     | -                 | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | -                                          | -               | -           | -             |
|                                                                                    | (d) Calcium Salt of orthophosphoric acid                     | -                | -                | -                       | -                     | -                 | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | -                                          | -               | -           | -             |
|                                                                                    | (e) Calcium Salt of Polyphosphoric acid                      | -                | -                | -                       | -                     | -                 | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | -                                          | -               | -           | -             |
|                                                                                    | (f) Potassium Salt of orthophosphoric acid                   | -                | -                | -                       | -                     | -                 | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | -                                          | -               | -           | -             |
|                                                                                    | (g) Potassium salt of polyphosphoric acid                    | -                | -                | -                       | -                     | -                 | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | -                                          | -               | -           | -             |
|                                                                                    | (h) Sodium Salt of orthophosphoric acid                      | -                | -                | -                       | -                     | -                 | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | -                                          | -               | -           | -             |
|                                                                                    | (i) Sodium Salt of Polyphosphoric acid                       | -                | -                | -                       | -                     | -                 | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | -                                          | -               | -           | -             |
| 2                                                                                  | Carrageenan                                                  | -                | -                | -                       | -                     | 150 mg/kg maximum | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | 10 gm/kg maximum                           | -               | -           | -             |
| 3                                                                                  | Sodium/Potassium/Calcium and Ammonium alginates              | -                | -                | -                       | -                     | -                 | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | -                                          | -               | -           | -             |
| 4                                                                                  | Gelatine                                                     | -                | -                | -                       | -                     | 10 gm/kg maximum  | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | -                                          | -               | -           | -             |
| 5                                                                                  | Lecithins                                                    | -                | -                | -                       | -                     | -                 | -                        | -      | -                                                               | 2.5 gm/kg maximum                                                                                                                  | -                                          | -               | -           | -             |
| 6                                                                                  | Pectins                                                      | -                | -                | -                       | -                     | 10gm/kg maximum   | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | 10 gm/kg maximum                           | -               | -           | -             |
| 7                                                                                  | Sodium carboxy methyl cellulose                              | -                | -                | -                       | -                     | 5 gm/kg maximum   | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | 10 gm/kg maximum                           | -               | -           | -             |
| 8                                                                                  | Agar                                                         | -                | -                | -                       | -                     | 5 gm/kg maximum   | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | 10 gm/kg maximum                           | -               | -           | -             |
| 9                                                                                  | Guar gum                                                     | -                | -                | -                       | -                     | 5 gm/kg maximum   | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | 10 gm/kg maximum                           | -               | -           | -             |
| 10                                                                                 | Xanthan gum                                                  | -                | -                | -                       | -                     | 5 gm/kg maximum   | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | 10gm/kg maximum                            | -               | -           | -             |
| 11                                                                                 | Tragacanth gum                                               | -                | -                | -                       | -                     | 5 gm/kg maximum   | -                        | -      | -                                                               | -                                                                                                                                  | -                                          | -               | -           | -             |

| Sl. No.                                                               | Name of Additives                                                                                                                                                               | Shredded cheese | Processed cheese | Processed cheese spread | All types of Yoghurts | Evaporated milk | Sweetened condensed milk | Butter | Milk Fat/Butter Oil And Anhydrous milk fat/Anhydrous Butter Oil | Milk Powder & Cream Powder | Ice cream/Kulfi/ Frozen desserts/Milk Candy, | Casein products | Whey Powder | Chhana/Paneer |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------|-----------------|-------------|---------------|
| 12                                                                    | Karaya gum                                                                                                                                                                      | -               | -                | -                       | 5 gm/kg maximum       | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | -                                            | -               | -           | -             |
| 13                                                                    | Furcellaran                                                                                                                                                                     | -               | -                | -                       | 5 gm/kg maximum       | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | 10 gm/kg maximum                             | -               | -           | -             |
| 14                                                                    | Propylene glycol alginate                                                                                                                                                       | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | 10 gm/kg maximum                             | -               | -           | -             |
| 15                                                                    | (a) Poly Glycerol Esters of Fatty acids<br>(b) Polyoxy ethylene sorbitan monolaurate<br>(c) Polyoxy ethylene sorbitan tristearate<br>(d) Polyoxy ethylene sorbitan monostearate | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | 10 gm/kg maximum                             | -               | -           | -             |
| 16                                                                    | Mono-and diglycerides of fatty acids                                                                                                                                            | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | 2.5 gm/kg maximum          | 10 gm/kg maximum                             | -               | -           | -             |
| 17                                                                    | Methyl-cellulose                                                                                                                                                                | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | 10 gm/kg maximum                             | -               | -           | -             |
| <b>B. Thickeners and Modifying Agents singly or in combination :-</b> |                                                                                                                                                                                 |                 |                  |                         |                       |                 |                          |        |                                                                 |                            |                                              |                 |             |               |
| 1                                                                     | Micro-crystalline cellulose                                                                                                                                                     | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | 10 gm/kg maximum                             | -               | -           | -             |
| <b>C. Modified starches singly or in combination:-</b>                |                                                                                                                                                                                 |                 |                  |                         |                       |                 |                          |        |                                                                 |                            |                                              |                 |             |               |
| 1                                                                     | Acid-treated starch                                                                                                                                                             | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | 30.0 gm/kg maximum subject to declaration    | -               | -           | -             |
| 2                                                                     | Alkaline-treated starch                                                                                                                                                         | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          |                                              | -               | -           | -             |
| 3                                                                     | Bleached starch                                                                                                                                                                 | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          |                                              | -               | -           | -             |
| 4                                                                     | Acetylated distarch adipate                                                                                                                                                     | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          |                                              | -               | -           | -             |
| 5                                                                     | Distarch glycerol                                                                                                                                                               | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          |                                              | -               | -           | -             |
| 6                                                                     | Acetylated distarch glycerol                                                                                                                                                    | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          |                                              | -               | -           | -             |
| 7                                                                     | Hydroxypropyl distarch glycerol,                                                                                                                                                | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          |                                              | -               | -           | -             |
| 8                                                                     | Distarch phosphate                                                                                                                                                              | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          |                                              | -               | -           | -             |
| 9                                                                     | Acetylated distarch phosphate                                                                                                                                                   | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          |                                              | -               | -           | -             |
| 10                                                                    | Hydroxypropyl distarch phosphate,                                                                                                                                               | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          |                                              | -               | -           | -             |
| 11                                                                    | Monostarch phosphate                                                                                                                                                            | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          |                                              | -               | -           | -             |
| 12                                                                    | Oxidized starch                                                                                                                                                                 | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          |                                              | -               | -           | -             |
| 13                                                                    | Starch acetate                                                                                                                                                                  | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          |                                              | -               | -           | -             |
| 14                                                                    | Hydroxypropyl Starch,                                                                                                                                                           | -               | -                | -                       | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          |                                              | -               | -           | -             |

| Sl. No.                                                 | Name of Additives                                                                                                              | Cheese/Sliced/cut shredded cheese             | Processed cheese                              | Processed cheese spread                       | All types of Yoghurts      | Evaporated milk | Sweetened condensed milk | Butter            | Milk Fat/Butter Oil And Anhydrous milk fat/Anhydrous Butter Oil | Milk Powder & Cream Powder | Ice cream/Kulfi/ Dried Ice-Cream Milk/ frozen desserts/Milk Ice/Milk Lollies/Ice Candy | Casein products | Whey Powder | Chhana/Paneer |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------|-----------------|--------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|---------------|
| <b>D. Flavours:-</b>                                    |                                                                                                                                |                                               |                                               |                                               |                            |                 |                          |                   |                                                                 |                            |                                                                                        |                 |             |               |
| 1                                                       | Vanilla Extracts                                                                                                               | -                                             | -                                             | -                                             | -                          | -               | -                        | -                 | -                                                               | -                          | -                                                                                      | -               | -           | -             |
| 2                                                       | Vanillin                                                                                                                       | -                                             | -                                             | -                                             | -                          | -               | -                        | -                 | -                                                               | -                          | -                                                                                      | -               | -           | -             |
| 3                                                       | Ethyl Vanillin                                                                                                                 | -                                             | -                                             | -                                             | -                          | -               | -                        | -                 | -                                                               | -                          | -                                                                                      | -               | -           | -             |
| 4                                                       | Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances /Nature identical Flavouring substances/ artificial flavouring substances | -                                             | -                                             | -                                             | GMP subject to declaration | -               | -                        | -                 | -                                                               | -                          | GMP subject to declaration                                                             | -               | -           | -             |
| <b>E. Colours (Natural –Singly or in combination):-</b> |                                                                                                                                |                                               |                                               |                                               |                            |                 |                          |                   |                                                                 |                            |                                                                                        |                 |             |               |
| 1                                                       | Curcumin                                                                                                                       | 100 mg/kg maximum                             | 100 mg/kg maximum                             | 100 mg/kg maximum                             | -                          | -               | -                        | 100 mg/kg maximum | -                                                               | -                          | 100 mg/kg maximum                                                                      | -               | -           | -             |
| 2                                                       | Riboflavin                                                                                                                     | 100 mg/kg maximum                             | 100 mg/kg maximum                             | 100 mg/kg maximum                             | -                          | -               | -                        | -                 | -                                                               | -                          | 50 mg/kg maximum                                                                       | -               | -           | -             |
| 3                                                       | Chlorophyll                                                                                                                    | 100 mg/kg maximum                             | 100 mg/kg maximum                             | 100 mg/kg maximum                             | -                          | -               | -                        | -                 | -                                                               | -                          | -                                                                                      | -               | -           | -             |
| 4                                                       | Beta Carotene                                                                                                                  | 100 mg/kg maximum                             | -                                             | -                                             | -                          | -               | -                        | 100 mg/kg maximum | -                                                               | -                          | 100 mg/kg maximum                                                                      | -               | -           | -             |
| 5                                                       | Carotene (natural extract)                                                                                                     | 100 mg/kg maximum                             | 100 mg/kg maximum                             | 100 mg/kg maximum                             | -                          | -               | -                        | 100 mg/kg maximum | -                                                               | -                          | -                                                                                      | -               | -           | -             |
| 6                                                       | Annatto Extracts on bixin/norbixin basis (50:50 ratio)                                                                         | 10-50 mg/kg maximum Normal to Orange coloured | 10-50 mg/kg maximum Normal to Orange coloured | 10-50 mg/kg maximum Normal to Orange coloured | -                          | -               | -                        | 20 mg/kg maximum  | -                                                               | -                          | 100 mg/kg maximum                                                                      | -               | -           | -             |
| 7                                                       | Beta apo carotenal                                                                                                             | 35 mg/kg maximum                              | -                                             | -                                             | -                          | -               | -                        | 35 mg/kg maximum  | -                                                               | -                          | 100 mg/kg maximum                                                                      | -               | -           | -             |
| 8                                                       | Methyl ester of Beta apo8 carotenoic acid                                                                                      | 35 mg/kg maximum                              | -                                             | -                                             | -                          | -               | -                        | 35 mg/kg maximum  | -                                                               | -                          | 100 mg/kg maximum                                                                      | -               | -           | -             |
| 9                                                       | Ethyl ester of Beta apo8 carotenoic acid                                                                                       | -                                             | -                                             | -                                             | -                          | -               | -                        | -                 | -                                                               | -                          | -                                                                                      | -               | -           | -             |
| 10                                                      | Canthaxanthin                                                                                                                  | -                                             | -                                             | -                                             | -                          | -               | -                        | -                 | -                                                               | -                          | 100 mg/kg maximum                                                                      | -               | -           | -             |
| 11                                                      | Caramel colors (plain)                                                                                                         | -                                             | -                                             | -                                             | -                          | -               | -                        | -                 | -                                                               | -                          | GMP                                                                                    | -               | -           | -             |
| 12                                                      | Caramel Colors (Ammonium Sulphite Process)                                                                                     | -                                             | -                                             | -                                             | -                          | -               | -                        | -                 | -                                                               | -                          | 3.0 gm/ kg maximum                                                                     | -               | -           | -             |

[illegible]

| Sl. No.                                                | Name of Additives                                                                                                                                                                                                                                                        | Cheese/Sliced/cut shredded cheese                | Processed cheese                  | Processed cheese spread           | All types of Yoghurts | Evaporated milk | Sweetened condensed milk | Butter | Milk Fat/Butter Oil And Anhydrous milk fat/Anhydrous Butter Oil | Milk Powder & Cream Powder | Ice cream/Kulfi/ Dried Ice-Cream Mix/ frozen desserts/Milk Ice/Milk Lollies/Ice Candy, | Caseln products | Whey Powder | Chhana/Paneer |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|---------------|
| 2                                                      | Pimaricin (natamycin)                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 mg/dm sq surface. Not present in depth of 5 mm |                                   |                                   |                       |                 |                          |        |                                                                 |                            |                                                                                        |                 |             |               |
| <b>I. Anticaking Agents:-</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                  |                                   |                                   |                       |                 |                          |        |                                                                 |                            |                                                                                        |                 |             |               |
| 1                                                      | (a) Cellulose, (b) Carbonates of Calcium and Magnesium, (c) Phosphates of Calcium and Magnesium, (d) Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or Silicon dioxide (e) myristates, palmitates or Stearates of aluminium, ammonium, calcium potassium or sodium | 10 gm/kg maximum                                 |                                   |                                   |                       |                 |                          |        |                                                                 |                            |                                                                                        |                 |             |               |
| <b>J. Acidifying Agents singly or in combination:-</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                  |                                   |                                   |                       |                 |                          |        |                                                                 |                            |                                                                                        |                 |             |               |
| 1                                                      | Citric Acid                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                  | 40 gm/kg maximum with emulsifiers | 40 gm/kg maximum with emulsifiers |                       |                 |                          |        |                                                                 |                            | GMP including Sod/Pot Salts                                                            |                 |             |               |

| Sl. No.                                              | Name of Additives                                                                                                                                                 | Cheese/Sliced/cut | Processed cheese                                                                                         | Processed cheese spread                                                                                  | All types of Yoghurts | Evaporated milk | Sweetened condensed milk | Butter | Milk Fat/Butter Oil And Anhydrous milk fat/Anhydrous Butter Oil | Milk Powder & Cream Powder | Ice cream/Kulfi/ Frozen dessert/Milk/ Ice/Milk Lollies/Ice Candy, | Casein products | Whey Powder | Chhana/Paneer |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|---------------|
| 2                                                    | Phosphoric Acid                                                                                                                                                   | -                 | 40 gm/kg maximum with emulsifiers                                                                        | 40 gm/kg maximum with emulsifiers                                                                        | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | -                                                                 | -               | -           | -             |
| 3                                                    | Acetic Acid                                                                                                                                                       | -                 | 40 gm/kg maximum with emulsifiers                                                                        | 40 gm/kg maximum with emulsifiers                                                                        | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | GMP                                                               | -               | -           | -             |
| 4                                                    | Lactic Acid                                                                                                                                                       | -                 | 40 gm/kg maximum with emulsifiers                                                                        | 40 gm/kg maximum with emulsifiers                                                                        | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | GMP including Sod/Pot Salts                                       | -               | -           | -             |
| 5                                                    | Sodium bicarbonate/Calcium Carbonate expressed as Anhydrous substance                                                                                             | -                 | 40 gm/kg maximum with emulsifiers                                                                        | 40 gm/kg maximum with emulsifiers                                                                        | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | -                                                                 | -               | -           | -             |
| 6                                                    | Malic acid (DL-)                                                                                                                                                  | -                 | -                                                                                                        | -                                                                                                        | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | GMP                                                               | -               | -           | -             |
| 7                                                    | L-(+ Tartaric Acid & Sodium /Potassium Salts)                                                                                                                     | -                 | -                                                                                                        | -                                                                                                        | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | 1 gm/kg maximum                                                   | -               | -           | -             |
| 8                                                    | Sodium Hydrogen Carbonate                                                                                                                                         | -                 | -                                                                                                        | -                                                                                                        | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | GMP                                                               | -               | -           | -             |
| 9                                                    | (a) Sodium/Potassium/calcium Orthophosphate expressed as $P_2O_5$<br>(b) Sodium/Potassium Polyphosphate expressed as $P_2O_5$                                     | -                 | -                                                                                                        | -                                                                                                        | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | 2 gm/kg maximum singly or in combination with as $P_2O_5$         | -               | -           | -             |
| <b>K. Emulsifiers in singly or in combination :-</b> |                                                                                                                                                                   |                   |                                                                                                          |                                                                                                          |                       |                 |                          |        |                                                                 |                            |                                                                   |                 |             |               |
| 1                                                    | (a) Potassium salt of mono/di and poly phosphoric acid, (b) Calcium salt of mono/di and poly phosphoric acid, (c) Sodium salt of mono/di and poly phosphoric acid | -                 | 40 gm/kg maximum except that added phosphorus compound should not exceed 9 g/kg calculated as Phosphorus | 40 gm/kg maximum except that added phosphorus compound should not exceed 9 g/kg calculated as Phosphorus | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | -                                                                 | -               | -           | -             |
| 2                                                    | (a) Sodium Citrate, (b) potassium Citrate and (c) Calcium Citrate                                                                                                 | -                 | -                                                                                                        | -                                                                                                        | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | -                                                                 | -               | -           | -             |
| 3                                                    | (a) Citric acid with Sodium hydrogen carbonate and or Calcium carbonate, (b) phosphoric acid with sodium hydrogen carbonate and or calcium carbonate              | -                 | -                                                                                                        | -                                                                                                        | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | -                                                                 | -               | -           | -             |
| <b>L. Antioxidants singly or in combination:-</b>    |                                                                                                                                                                   |                   |                                                                                                          |                                                                                                          |                       |                 |                          |        |                                                                 |                            |                                                                   |                 |             |               |
| 1                                                    | L-Ascorbic acid                                                                                                                                                   | -                 | -                                                                                                        | -                                                                                                        | -                     | -               | -                        | -      | -                                                               | -                          | 0.5 gm/kg maximum                                                 | -               | -           | -             |

| Sl. No. | Name of Additives                     | Cheese/Sliced/cut shredded cheese | Processed cheese | Processed cheese spread | All types of Yoghurts | Evaporated milk | Sweetened condensed milk | Butter | Milk Fat/Butter Oil And Anhydrous milk fat/Anhydrous Butter Oil | Milk Powder & Cream Powder                              | Ice cream/Kulfi/ Dried Ice-Cream Mix/ frozen desserts/Milk/ Ice/Milk Lollies/Ice Candy, | Caseln products | Whey Powder | Chhana/Panner |
|---------|---------------------------------------|-----------------------------------|------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|---------------|
| 2       | Ascorbyl Palmitate, ascorbyl Stearate |                                   |                  |                         |                       |                 |                          |        | 500 mg/kg maximum                                               | 0.5 gm/kg maximum as ascorbic acid only in cream powder |                                                                                         |                 |             |               |
| 3       | Alpha tocopherols, Mixed Tocopherols  |                                   |                  |                         |                       |                 |                          |        | 100 mg/kg maximum                                               |                                                         |                                                                                         |                 |             |               |
| 4       | Propyl gallate                        |                                   |                  |                         |                       |                 |                          |        | 100 mg/kg maximum                                               |                                                         |                                                                                         |                 |             |               |
| 5       | Octyl gallate                         |                                   |                  |                         |                       |                 |                          |        | 100 mg/kg maximum                                               |                                                         |                                                                                         |                 |             |               |
| 6       | Ethyl gallate                         |                                   |                  |                         |                       |                 |                          |        | 100 mg/kg maximum                                               |                                                         |                                                                                         |                 |             |               |
| 7       | Dodecyl gallate                       |                                   |                  |                         |                       |                 |                          |        | 100 mg/kg maximum                                               |                                                         |                                                                                         |                 |             |               |
| 8       | Butylated hydroxy anisole             |                                   |                  |                         |                       |                 |                          |        | 175 mg/kg maximum                                               | 100 mg/kg maximum                                       |                                                                                         |                 |             |               |
|         | <b>M. Antioxidant Synergists :-</b>   |                                   |                  |                         |                       |                 |                          |        |                                                                 |                                                         |                                                                                         |                 |             |               |
| 1       | Citric Acid                           |                                   |                  |                         |                       |                 |                          |        | GMP                                                             | GMP                                                     |                                                                                         |                 |             |               |
|         | <b>N. Miscellaneous:-</b>             |                                   |                  |                         |                       |                 |                          |        |                                                                 |                                                         |                                                                                         |                 |             |               |
| 1       | Glycerol                              |                                   |                  |                         |                       |                 |                          |        |                                                                 |                                                         | 50 gm/kg maximum                                                                        |                 |             |               |



TABLE-15  
(Use of food additives in individual variety cheeses)

| Name of Food Additives                                                   | Cheddar                        | Danbo                     | Edam                      | Gouda                     | Havarti                   | Samsøe                    | Emmentaler                | Tilsiter                  | Saint-Paulin              | Provolone                 | Cottage/cream-<br>ed Cottage | Coulommiers               | Cream Cheese | Camembert                 | Brie                      | Extra Hard<br>Grating Cheese  |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------|---------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| <b>A Stabilizers:-</b>                                                   |                                |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                              |                           |              |                           |                           |                               |
| 1 Calcium Chloride                                                       | 200 mg/kg of Milk maximum      | 200 mg/kg of Milk maximum | 200 mg/kg of Milk maximum | 200 mg/kg of Milk maximum | 200 mg/kg of Milk maximum | 200 mg/kg of Milk maximum | 200 mg/kg of Milk maximum | 200 mg/kg of Milk maximum | 200 mg/kg of Milk maximum | 200 mg/kg of Milk maximum | 200 mg/kg of Milk maximum    | 200 mg/kg of Milk maximum | -            | 200 mg/kg of Milk maximum | 200 mg/kg of Milk maximum | 200 mg/kg of Milk maximum     |
| <b>B Colour :-</b>                                                       |                                |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                              |                           |              |                           |                           |                               |
| 1 Annatto                                                                | 600 mg/kg maximum              | 600 mg/kg maximum         | 600 mg/kg maximum         | 600 mg/kg maximum         | 600 mg/kg maximum         | 600 mg/kg maximum         | 600 mg/kg maximum         | 600 mg/kg maximum         | 600 mg/kg maximum         | -                         | -                            | 600 mg/kg maximum         | -            | 600 mg/kg maximum         | 600 mg/kg maximum         | -                             |
| 2 Beta carotene                                                          | -                              | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                            | -                         | -            | -                         | -                         | -                             |
| 3 Riboflavin                                                             | -                              | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                            | -                         | -            | -                         | -                         | -                             |
| 4 Chlorophyll                                                            | -                              | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                            | -                         | -            | -                         | -                         | 15 mg/kg maximum              |
| <b>C Enzymes :-</b>                                                      |                                |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                              |                           |              |                           |                           |                               |
| (1) Alpha-amylase (Aspergillus oryzae var.),                             | 1 gm/kg of milk solids maximum | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                            | -                         | -            | -                         | -                         | 1 gm/kg of milk solid maximum |
| (2) Alpha-amylase (Bacillus megaterium expressed in Bacillus subtilis),  | -                              | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                            | -                         | -            | -                         | -                         | -                             |
| (3) Alpha-amylase (Bacillus stearotherophilus expressed in B. subtilis), | -                              | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                            | -                         | -            | -                         | -                         | -                             |
| (4) Alpha-amylase (Bacillus stearotherophilus),                          | -                              | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                            | -                         | -            | -                         | -                         | -                             |
| (5) Alpha-amylase                                                        | -                              | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                         | -                            | -                         | -            | -                         | -                         | -                             |

**TABLE—**  
**(Use of food additives in individual variety cheeses)**

| Name of Food Additives                                                                                 | Cheddar | Danbo | Edam | Gouda | Havarti | Samsoe | Emmentaler | Tilsiter | Saint-Paulin | Provologne | Cottage/cream-<br>ed Cottage | Coulommiers | Cream Cheese       | Camembert | Brie | Extra Hard<br>Grating Cheese |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|------|-------|---------|--------|------------|----------|--------------|------------|------------------------------|-------------|--------------------|-----------|------|------------------------------|
| (Bacillus subtilis),<br>(6) Alpha-amylase<br>(Carbohydrase)<br>(Bacillus licheniformis)                |         |       |      |       |         |        |            |          |              |            |                              |             |                    |           |      |                              |
| Enzymes from<br>GMO should be<br>labelled                                                              |         |       |      |       |         |        |            |          |              |            |                              |             |                    |           |      |                              |
| <b>D Preservatives:-</b>                                                                               |         |       |      |       |         |        |            |          |              |            |                              |             |                    |           |      |                              |
| 1 Sorbic Acid, 1 gm/kg<br>Sodium sorbate, maximum<br>Potassium sorbate<br>calculated as<br>Sorbic Acid | -       | -     | -    | -     | -       | -      | -          | -        | -            | -          | -                            | -           | -                  | -         | -    | 3 gm/Kg<br>maximum           |
| <b>E Thickening Agents singly or in combination:-</b>                                                  |         |       |      |       |         |        |            |          |              |            |                              |             |                    |           |      |                              |
| 1 Carrageenan                                                                                          | -       | -     | -    | -     | -       | -      | -          | -        | -            | -          | -                            | -           | 5 gm/Kg<br>maximum | -         | -    | -                            |
| 2 Guar Gum                                                                                             | -       | -     | -    | -     | -       | -      | -          | -        | -            | -          | -                            | -           | 5 gm/Kg<br>maximum | -         | -    | -                            |
| 3 Karaya Gum                                                                                           | -       | -     | -    | -     | -       | -      | -          | -        | -            | -          | -                            | -           | 5 gm/Kg<br>maximum | -         | -    | -                            |
| 4 Tragacanth Gum                                                                                       | -       | -     | -    | -     | -       | -      | -          | -        | -            | -          | -                            | -           | 5 gm/Kg<br>maximum | -         | -    | -                            |
| 5 Xanthan Gum                                                                                          | -       | -     | -    | -     | -       | -      | -          | -        | -            | -          | -                            | -           | 5 gm/Kg<br>maximum | -         | -    | -                            |
| 6 Alginate of<br>Sodium/Potassium/<br>Calcium                                                          | -       | -     | -    | -     | -       | -      | -          | -        | -            | -          | -                            | -           | 5 gm/Kg<br>maximum | -         | -    | -                            |

|    | Name of Food Additives       | Cheddar | Danbo | Edam | Gouda | Havarti | Samsoe | Emmentaler | Tilsiter | Saint-Paulin | Provolone | Cottage/cream-<br>ed Cottage | Coulommiers | Cream Cheese       | Camembert | Brie | Extra Hard<br>Grating Cheese |
|----|------------------------------|---------|-------|------|-------|---------|--------|------------|----------|--------------|-----------|------------------------------|-------------|--------------------|-----------|------|------------------------------|
| 7  | Ammonium<br>Alginate         | -       | -     | -    | -     | -       | -      | -          | -        | -            | -         | -                            | -           | 5 gm/Kg<br>maximum | -         | -    | -                            |
| 8  | Gelatin                      | -       | -     | -    | -     | -       | -      | -          | -        | -            | -         | -                            | -           | 5 gm/Kg<br>maximum | -         | -    | -                            |
| 9  | Pectins                      | -       | -     | -    | -     | -       | -      | -          | -        | -            | -         | -                            | -           | 5 gm/Kg<br>maximum | -         | -    | -                            |
| 10 | Propylene Glycol<br>Alginate | -       | -     | -    | -     | -       | -      | -          | -        | -            | -         | -                            | -           | 5 gm/Kg<br>maximum | -         | -    | -                            |

(iv) in the said rules, in Appendix 'D', after Table-2 the following Table shall be inserted, namely:—

**TABLE-3**  
(Microbiological Parameter for milk products)

| S.No. | Requirement           | Ice Cream/ Frozen Dessert / Milk Lolly / Ice Candy/ Dried Ice Cream mix | Cheese / Processed Cheese / Cheese Spread / All other Cheeses                 | Evaporated Milk        | Sweetened Condensed Milk | Butter                  | Butter Oil/Butter Fat / Chee | Yoghurt / Dahi              |
|-------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| 1     | Total Plate Count     | Not More than 2,50,000 / gm                                             | Not More than 50,000 / gm                                                     | Not more than 500 /gm  | Not more than 500 / gm   | Not more than 5000 / gm | Not more than 5000 / gm      | Not more than 10,00,000 /gm |
| 2     | Coliform Count        | Not More than 10 / gm                                                   | Absent in 0.1 gm                                                              | Absent in 0.1 gm       | Absent in 0.1 gm         | Not more than 5 /gm     | Absent in 1.0 gm             | Not more than 10 / gm       |
| 3     | E. coli               | Absent in 1 gm                                                          | Absent in 1 gm                                                                | Absent in 1 gm         | Absent in 1 gm           | Absent in 1 gm          | Absent in 1 gm               | Absent in 1.0 gm            |
| 4     | Salmonella            | Absent in 25 gm                                                         | Absent in 25 gm                                                               | Absent in 25 gm        | Absent in 25 gm          | Absent in 25 gm         | Absent in 25 gm              | Absent in 25 gm             |
| 5     | Shigella              | Absent in 25 gm                                                         | Absent in 25 gm                                                               | Absent in 25 gm        | Absent in 25 gm          | Absent in 25 gm         | Absent in 25 gm              | Absent in 25 gm             |
| 6     | Staphylococcus aureus | Absent in 1 gm                                                          | Absent in 1 gm                                                                | Not more than 100 / gm | Not more than 100 / gm   | Absent in 1 gm          | Absent in 1 gm               | Not more than 100 / gm      |
| 7     | Yeast and Mould Count | Absent in 1 gm                                                          | Absent in 1 gm                                                                | Absent in 1 gm         | Not more than 10 / gm    | Not more than 20 /gm    | Absent in 1 gm               | Not more than 100 /gm.      |
| 8     | Anaerobic Spore Count | Absent in 1 gm                                                          | Absent in 1 gm                                                                | Not more than 5 / gm   | Absent in 1 gm           | Absent in 1 gm          | Absent in 1 gm               | Absent in 1 gm              |
| 9     | Listeria monocytogens | Absent in 1 gm                                                          | Cheese other than hard cheese: Absent in 25 gm<br>Hard cheese: Absent in 1 gm | Absent in 1 gm         | Absent in 1 gm           | Absent in 1 gm          | Absent in 1 gm               | Absent in 1 gm              |

| S.No | Requirements          | Milk Powder / Cream Powder / Whey Powder | Edible Casein Products  | UHT Milk / UHT Flavoured Milk | Pasteurised Milk / Boiled / Pasteurised Flavoured Milk | Sterilised Milk / Sterilised Flavoured Milk | Khoya / Chhana/Paneer    | Chakka / Srikhand                                              |
|------|-----------------------|------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1    | Total Plate Count     | Not more than 50,000/gm                  | Not more than 50,000/gm | Nil                           | Not More than 30,000/gm                                | Nil                                         | Not more than 50,000 /gm | Not more than 50,000/gm                                        |
| 2    | Coliform Count        | Absent in 0.1 gm                         | Absent in 0.1 gm        | Absent in 0.1 gm              | Absent in 0.1 ml                                       | Absent in 0.1 gm                            | Not more than 90 / gm    | Not more than 10 / gm                                          |
| 3    | E.coli                | Absent in 0.1 gm                         | Absent in 1 gm          | Absent in 1 gm                | Absent in 1 gm                                         | Absent in 1 gm                              | Absent in 1 gm           | Absent in 1 gm                                                 |
| 4    | Salmonella            | Absent in 25 gm                          | Absent in 25 gm         | Absent in 25 gm               | Absent in 25 gm                                        | Absent in 25 gm                             | Absent in 25 gm          | Absent in 25 gm                                                |
| 5    | Shigella              | Absent in 25 gm                          | Absent in 25 gm         | Absent in 25 gm               | Absent in 25 gm                                        | Absent in 25 gm                             | Absent in 25 gm          | Absent in 25 gm                                                |
| 6    | Staphylococcus aureus | Absent in 0.1 gm                         | Absent in 1 gm          | Absent in 1 gm                | Absent in 1 gm                                         | Absent in 1 gm                              | Not more than 100 / gm   | Not more than 100 / gm                                         |
| 7    | Yeast and Mould Count | Absent in 1 gm                           | Absent in 1 gm          | Absent in 1 gm                | Absent in 1 gm                                         | Absent in 1 gm                              | Not more than 250 / gm   | Chakka: Not more than 10 /gm<br>Shrikhand: Not more than 50/gm |
| 8    | Anaerobic Spore Count | Absent in 1 gm                           | Absent in 1 gm          | Not more than 5 / gm          | Absent in 1 gm                                         | Not more than 5 / gm                        | Absent in 1 gm           | Absent in 1 gm                                                 |
| 9    | Listeria monocytogens | Absent in 1 gm                           | Absent in 1 gm          | Absent in 1 gm                | Absent in 1 gm                                         | Absent in 1 gm                              | Absent in 1 gm           | Absent in 1 gm                                                 |

[P. 150147/2002-PH (Food)]  
RITA TEAOTIA, Jr. Secy.

Foot Note : —The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of the Gazette of India vide S.R.O. 2106 dated the 12th September, 1955 and were last amended vide G.S.R. 339(E) dated the 27-5-2005.